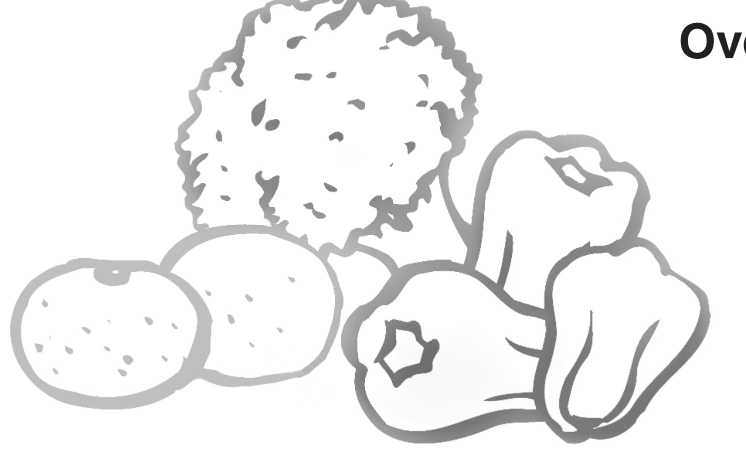


Panasonic®

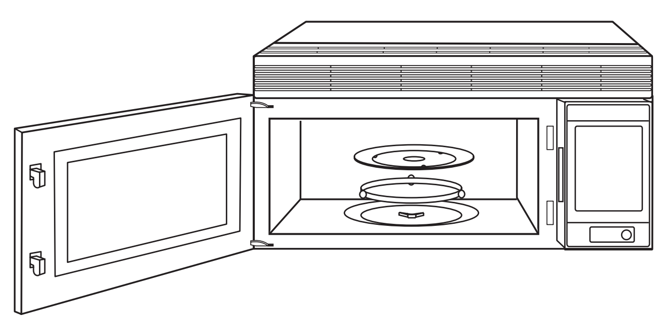
Operating Instructions

Over The Range Microwave Oven



Models: NN-H264/S254





Safety Information

Operation

Operation

Maintenance

General Information

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.

Para instrucciones en español, voltee el libro.

For assistance, please call: 1-800-211-PANA(7262)
or send e-mail to: consumerproducts@panasonic.com
or visit us at www.panasonic.com (U.S.A)

For assistance, please call: 787-750-4300
or visit us at www.panasonicpr.com (Puerto Rico)

F00036Z80AP
FLE0505-0
Printed in China

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
The safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER”, “WARNING” or “CAUTION”. These words mean:

⚠ DANGER You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.

⚠ WARNING You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.

⚠ CAUTION You can be exposed to a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

The safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent),
(2) hinges and latches (broken or loosened),
(3) door seals and sealing surfaces.
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

Your microwave oven is a cooking appliance and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking appliance. When using this electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING —To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY," found on the inside front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 3.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 3.
6. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
7. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water— for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool or similar locations.
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapors, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
10. **DO NOT** allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. **DO NOT** assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
11. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
16. Some products such as whole eggs with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers — for example, closed glass jars — may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
    (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
18. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
    To reduce the risk of injury to persons:
    (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
    (b) **Do not heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
    (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, cause injury or damage to the oven.

20. This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches (91.4 cm) or less wide. To reduce the risk of fire and electric shock, install at least 13 5/8 inches (34.6 cm), above a cooktop, measured to the bottom of the oven.
21. Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
22. Use care when cleaning the Grease filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter. Clean in hot detergent solution every month.
23. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

⚠ WARNING

TO AVOID THE RISK OF SHOCK:
DO NOT remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.
TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:
DO NOT tamper with, or make any adjustments or repairs to Door, Control Panel Frame, Safety Interlock Switches, or any other part of oven, microwave leakage may result.



TO AVOID THE RISK OF FIRE:
1. **DO NOT** operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating and damage, if food or water is not present to absorb energy.
2. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven.
3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven, or use newspaper or paper bags for cooking.



4. **DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparking.

TO AVOID THE RISK OF SCALDING:
POT HOLDERS should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the HOT food to the cooking container and from the container to the Glass Tray. The Glass Tray can also be very HOT after removing the cooking container from the oven.

Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.
2. **DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating by observing its rotation when you press Start. **Note:** The Glass Tray can turn in either direction.
3. Use only the Glass Tray specifically designed for this oven. **DO NOT** substitute any other glass tray.
4. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave safe dish, or on a rack set in a microwave safe dish.
6. If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.
3. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

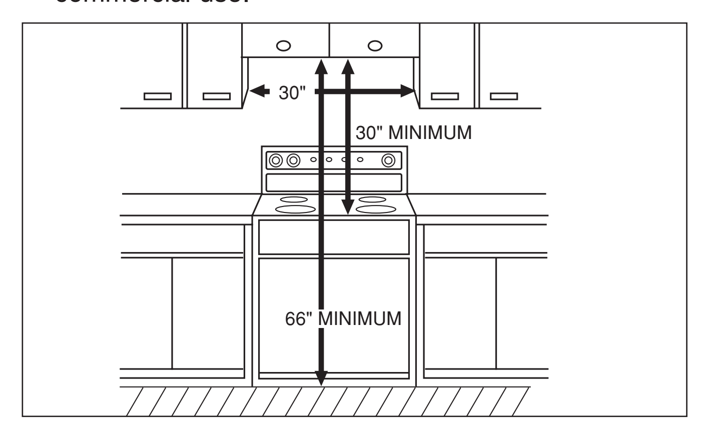
⚠ INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. DO NOT install if oven is damaged.

Installation

1. This oven must be installed in at least a 30 inch opening, it is suitable for use above gas or electric cooking equipment 36 inches or less wide.
2. Be sure to install this oven only in accordance with the additional installation instructions provided.
3. It is recommended that the product be mounted to a flush wall of 2" x 4" (5 x 10cm) stud and 3/8" (1cm) minimum thickness drywall or plaster/lath construction. For further information, please consult the additional installation instructions provided.
4. Make sure the bottom of the top cabinet is 66" (1.67 m) or more from the floor and 30" (76 cm) or more from the cooking surface.
5. This oven was manufactured for household use only. It is not approved or tested for mobile vehicle, marine, or commercial use.



⚠ WARNING —IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Grounding Instructions

THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

- **Plug into properly installed and grounded 3 prong outlet.**
- **DO NOT remove ground prong.**
- **DO NOT use an adapter.**
- **DO NOT use an extension cord.**

Wiring Requirements

The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip. The oven must be plugged into at least a 15 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is NOT responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.

TV / Radio Interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
   (a) Place the radio, TV, etc. as far away from the microwave oven as possible.
   (b) Use a properly installed antenna to obtain stronger signal reception.
   (c) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

The Hood

1. The vent fan in your oven will operate automatically under certain conditions. Caution is required to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in operation.
2. Never leave surface units unattended at high heat setting. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized utensils and use high heat settings only when necessary.
3. In the event of a grease fire, smother flaming pan on surface unit by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray.
4. Keep hood and grease filters clean, according to instructions on page 29, to maintain adequate venting and avoid grease fires.
5. To protect the automatic fan feature, always keep the filter clean (see page 29). Should the fan require repair, do not operate microwave oven until it has been repaired.

Indoor Venting

If this appliance is to be vented inside the kitchen, be sure the charcoal filter kit is installed in the unit before you operate. Additional replacement charcoal filter kits can be purchased from your local Panasonic dealer when needed (see page 28).

Fan Motor Operation

After using the oven repeatedly or for long time, the fan may operate to cool the electric components. This is perfectly normal, and you may remove the food from the oven while the fan operates.



Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven.

IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time setting and quantity of food. If you use a smaller portion than recommended but cook at the time for the recommended portion, fire could result.

1) HOME CANNING / STERILIZING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.
- **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

2) POPCORN

Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn which pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturer's directions and use a brand suitable for the cooking power of your microwave oven.

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the popcorn pad (refer to page 13). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag facing away from your face and body to prevent steam burns.

3) DEEP FAT FRYING

- **DO NOT** deep fat fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and perhaps result in burns. Microwave utensils may not withstand the temperature of the hot oil, and can shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **DO NOT COOK/REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.** Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.
- **Potatoes, apples, whole squash and sausages** are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from exploding.
  CAUTION: Cooking dry or old potatoes can cause fire.

5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

- Cooking containers get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking containers, to avoid burns.
- The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between foil and interior oven walls or door.
- Dishes with metallic trim should **not** be used, as arcing may occur.

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

- **DO NOT** use paper towels or cloths which contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper towels under supervision.

7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish more than 6 minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag, instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.

8) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave safe thermometers are available for both meat and candy.

9) BABY FORMULA / BABY FOOD

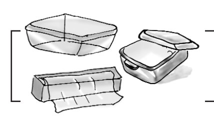
- **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.

10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

- When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (ex. Jelly Donuts).

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any purpose other than the preparation of food.



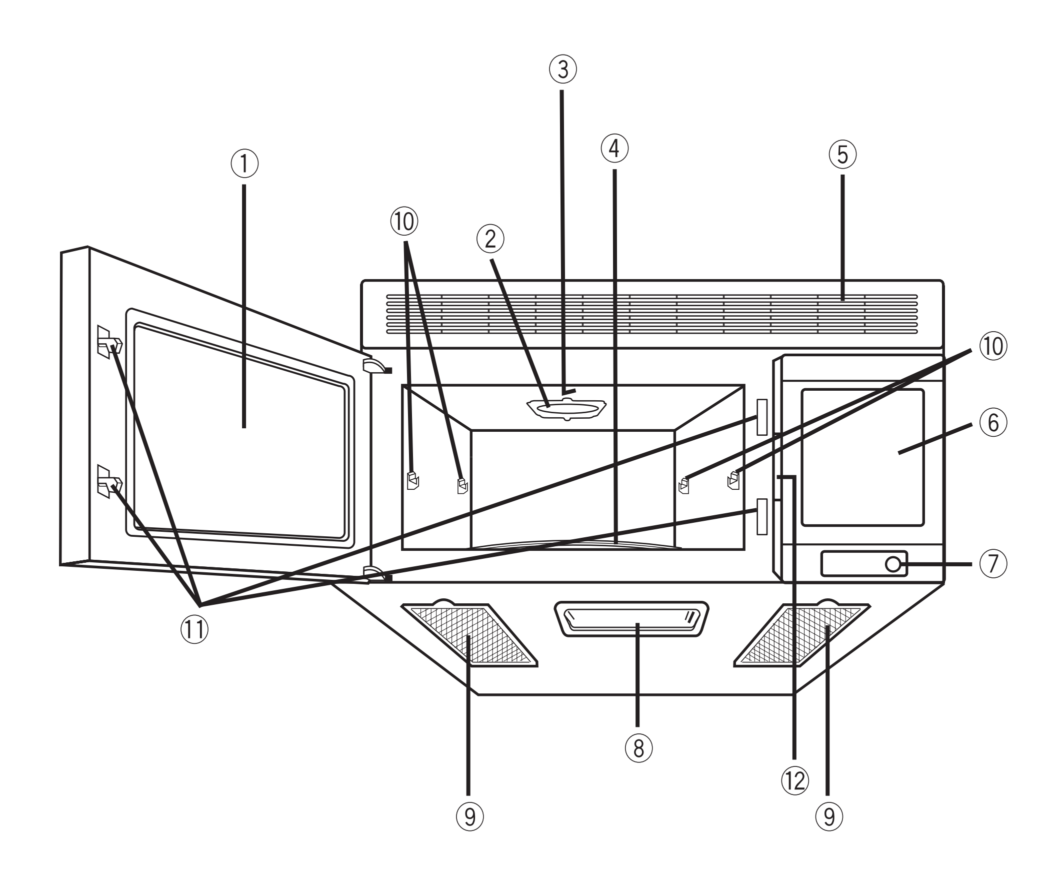
Cookware Guide

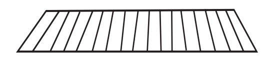
ITEM	MICROWAVE	COMMENTS
Aluminum Foil	Yes for Shielding only	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.
Browning Dish	Yes	Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Brown paper bags	No	May cause a fire in the oven.
Dinnerware: Labeled "Microwave Safe"	Yes	Check manufacturer's use and care directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe".
Unlabeled Dinnerware	?	Use **CONTAINER TEST** below.
Disposable polyester Paperboard Dishes	Yes	Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores.
Fast Food Carton with Metal Handle	No	Metal handle may cause arcing.
Frozen Dinner Tray Metal	No	Metal can cause arcing and damage to your oven.
Frozen Dinner Tray Microwave safe	Yes	Heat only 1 tray in the oven at one time.
Glass Jars	No	Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking or reheating.
Heat Resistant Oven Glassware & Ceramics	Yes	Ideal for microwave cooking and browning. (See **CONTAINER TEST** below)
Metal Bakeware	No	Not recommended for use in microwave ovens. Metal can cause arcing and damage to your oven.
Metal Twist-Ties	No	May cause arcing which could cause a fire in the oven.
Oven Cooking Bag	Yes	Follow manufacturer's directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six 1/2-inch (1 cm) slits near the closure.
Paper Plates & Cups	Yes	Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs.
Paper Towels & Napkins	Yes	Use to warm rolls and sandwiches, only if labeled safe for microwave use.
Recycled Paper Towels & Napkins	No	Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks.
Parchment Paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in microwave, microwave/convection and conventional ovens.
Plastic: Microwave Safe Cookware	Yes, use caution	Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave safe plastic containers are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause the plastic to warp.
Plastic, Melamine	No	This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!
Plastic Foam Cups	Yes, use caution	Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to reheat foods to a low serving temperature only.
Plastic Wrap	Yes	Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labeled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions.
Straw, Wicker, Wood	Yes, use caution	Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature. Wood may dry out & split or crack when used.
Thermometers- Microwave safe	Yes	Use only microwave safe meat and candy thermometers.
Thermometers- Conventional	No	Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot.
Wax paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a microwave safe cup with cool water and place it in the microwave oven alongside the empty container to be tested; **heat one (1) minute at P10 (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the empty container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.

Oven Components Diagram

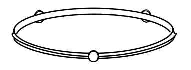




Shelf
(NN-H264 only)
Shelf can be used for 2-level cooking, see page 22



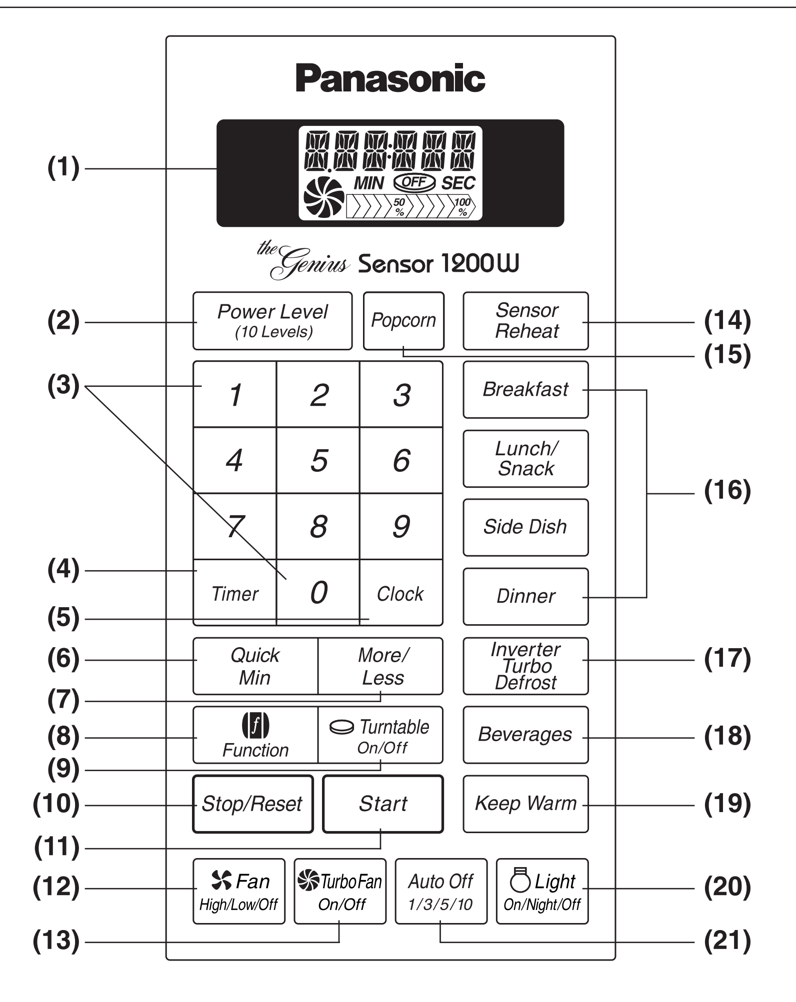
Glass Tray



Roller Ring

① **See-through Oven Window**
② **Waveguide Cover** (do not remove)
③ **Oven Light** (Oven Light is replaceable, see page 29)
④ **Glass Tray** (Turntable)
⑤ **Oven Air Vent** (Vent Grille/Vent Grille is removable and can be cleaned, see page 28)
⑥ **Control Panel**
⑦ **Door Release Button**
⑧ **Cooktop Light** (Cooktop Light is replaceable, see page 29)
⑨ **Grease Filter** (Grease filter is removable and should be regularly cleaned, see page 29)
⑩ **Shelf Supports** (NN-H264 only)
⑪ **Door Safety Lock System**
⑫ **Identification Plate**

Control Panel (NN-H264)



(1) **Display Window:** The Display includes indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.

(2) **Power Level Pad:** Touch this pad to select a cooking power level. (☛ page 12)

(3) **Number Pads:** Touch number pads to enter cooking time, clock time, timer time, or defrost weights.

(4) **Timer Pad:** Touch this pad to set the kitchen timer. (☛ page 21)

(5) **Clock Pad:** Touch this pad to enter the time of day. (☛ page 11)

(6) **Quick Min Pad:** Touch this pad to set or add cooking time in 1 minute increments. (☛ page 12)

(7) **More/Less Pad:** Touch this pad to cook food for a longer or shorter time when using Popcorn, Sensor Reheat and Sensor Cooking pads. (☛ page 13, 16)

(8) **Function Pad:** Touch this pad to establish the initial non-cooking features of your oven. (☛ page 10)

(9) **Turntable On/Off Pad:** Touch this pad to turn the Turntable on or off. (☛ page 11)

(10) **Stop/Reset Pad:** Touch this pad to stop oven or clear all entries.

(11) **Start Pad:** Touch this pad to start operating. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.

(12) **Fan High/Low/Off Pad:** Touch this pad to turn the fan on high, low, or off. (☛ page 11)

(13) **Turbo Fan On/Off Pad:** Touch this pad to turn the Turbo Fan on or off. (☛ page 11)

(14) **Sensor Reheat Pad:** Touch this pad to reheat food with only one touch. (☛ page 16)

(15) **Popcorn Pad:** Touch this pad to pop a bag of packaged microwave popcorn. (☛ page 13)

(16) **Sensor Cook Pads** (☛ page 16)

(17) **Inverter Turbo Defrost Pad:** This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight. (☛ page 14)

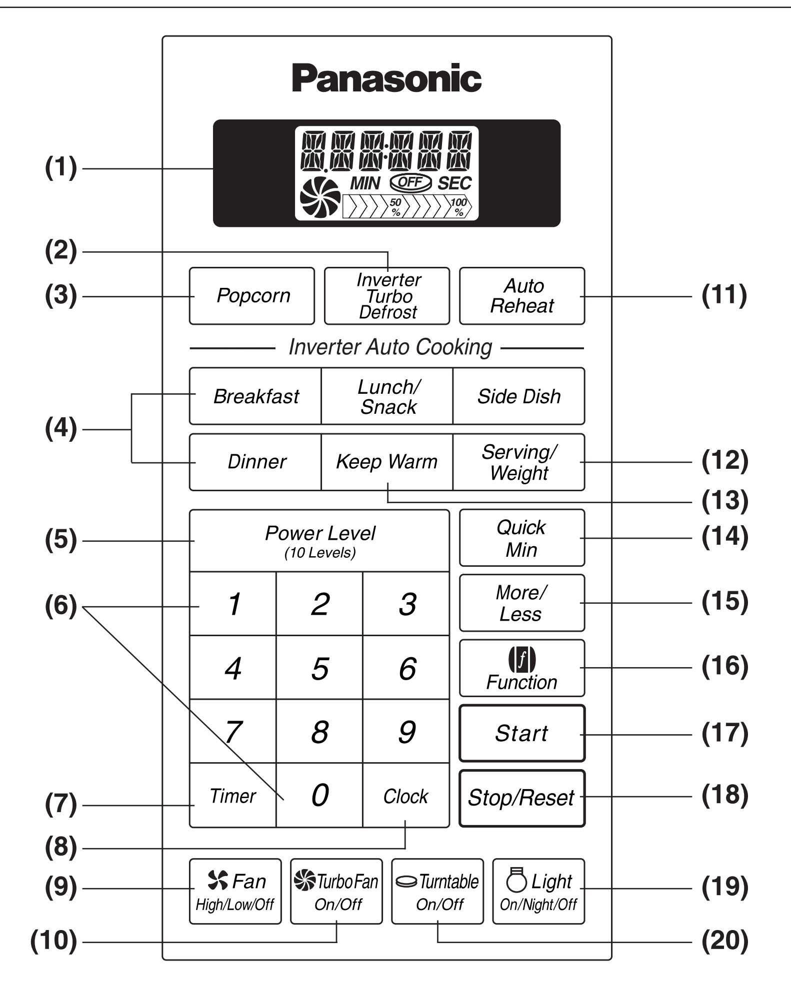
(18) **Beverages Pad:** Touch this pad to reheat room temperature beverages without setting power and time. (☛ page 13)

(19) **Keep Warm Pad:** Touch this pad to keep foods warm for up to 30 minutes after cooking. (☛ page 12)

(20) **Light On/Night/Off Pad:** Touch this pad to activate the cooktop light. (☛ page 11)

(21) **Auto Off 1/3/5/10 Pad:** Touch this pad to set the fan time. (☛ page 11)

Control Panel (NN-S254)



(1) Display Window: The Display includes indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.

(2) Inverter Turbo Defrost Pad: This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight. (☛ page 14)

(3) Popcorn Pad: Touch this pad to pop a bag of packaged microwave popcorn. (☛ page 13)

(4) Inverter Auto Cooking Pads (☛ page 18)

(5) Power Level Pad: Touch this pad to select a cooking power level. (☛ page 12)

(6) Number Pads: Touch number pads to enter cooking time, clock time, timer time, or defrost weights.

(7) Timer Pad: Touch this pad to set the kitchen timer. (☛ page 21)

(8) Clock Pad: Touch this pad to enter the time of day. (☛ page 11)

(9) Fan High/Low/Off Pad: Touch this pad to turn the fan on high, low, or off. (☛ page 11)

(10) Turbo Fan On/Off Pad: Touch this pad to turn the Turbo Fan on or off. (☛ page 11)

(11) Auto Reheat Pad: Touch this pad to reheat food. (☛ page 18)

(12) Serving/Weight Pad: Touch this pad to verify serving size when using Inverter Auto Cooking/ Reheat Pads. (☛ page 18)

(13) Keep Warm Pad: Touch this pad to keep foods warm for up to 30 minutes after cooking. (☛ page 12)

(14) Quick Min Pad: Touch this pad to set or add cooking time in 1 minute increments. (☛ page 12)

(15) More/Less Pad: Touch this pad to cook food for a longer or shorter time when using Popcorn, Auto Reheat and Inverter Auto Cooking pads. (☛ page 13, 18)

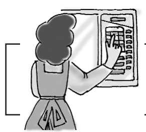
(16) Function Pad: Touch this pad to establish the initial non-cooking features of your oven. (☛ page 10)

(17) Start Pad: Touch this pad to start operating. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.

(18) Stop/Reset Pad: Touch this pad to stop oven or clear all entries.

(19) Light On/Night/Off Pad: Touch this pad to activate the cooktop light. (☛ page 11)

(20) Turntable On/Off Pad: Touch this pad to turn the Turntable on or off. (☛ page 11)



Function Features

This unique function of your PANASONIC microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your oven such as CHILD LOCK, WORD SPEED, LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, FRENCH OR SPANISH), plus many more. See below.

1. Function	• Press **Function**.
2. 0 to 9 Press	• Press selection by number pad (see chart below).
3. 1 to 3 Press	• Press selection.
4. If other selections are desired, repeat steps 1-3.	

Function

1 LANGUAGE CHOICE
The oven has a choice of English, French or Spanish display. The display appears in English when you plug-in.
- *1 ENGLISH → Display appears in English.
- 2 FRANCAIS → Display appears in French.
- 3 ESPANOL → Display appears in Spanish.

2 Lb/KG CHOICE
The oven has both imperial and metric weight measurements. The oven displays the weight in imperial when you plug it in.
- *1 Lb → Weight can be set in oz/lb, (Imperial).
- 2 KG → Weight can be set in g/kg, (Metric).

3 WORD SPEED
The speed of word scrolling on the Display Window can be sped up or slowed down.
- 1 QUICK → Words scroll quickly.
- *2 MEDIUM → Scrolling speed returns to initial setting.
- 3 SLOW → Words scroll slowly.

4 MENU ACTION ON/OFF
MENU ACTION SCREEN helps you to program your oven by prompting the next step to be taken. When you become familiar with your oven, the prompt can be turned off.
- *1 ON → Prompting Guide will appear.
- 2 OFF → Prompting Guide will not appear.

5 CHILD LOCK ON/OFF
The oven has a Child Safety Lock feature which prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does not lock the door.
- 1 ON → Child Lock has been set and operation will not be accepted.
- *2 OFF → Child Lock has been cancelled.

6 BEEP ON/OFF
If you wish to have the oven operate with no beep, it can be turned off.
- *1 ON → Beep sound will reactivate.
- 2 OFF → Beep sound will not be heard.

7 REMINDER BEEP ON/OFF
A reminder beep works to remind you to remove the food from the oven after the completion of cooking or timer. It will occur every 15 seconds until the door is opened.
- 1 ON → Reminder beep will work.
- *2 OFF → Reminder beep will not work.

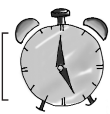
8 DAYLIGHT SAVING ON/OFF
- 1 ON → Time of day will advance one hour.
- *2 OFF → Time of day returns to original setting.

9 CLOCK ON/OFF
Clock display can be turned off.
- *1 ON → Clock display will appear on the Display Window.
- 2 OFF → Clock display will not appear on the Display Window.

Time of day will be stored in memory while the display is off.

0 DEMO MODE ON/OFF
Demo mode is designed for retail store display. In this mode, the oven can be demonstrated with no power in the oven.
- 1 ON → The oven is in Demo mode.
- *2 OFF → The oven is not in Demo mode.

* DEFAULT MODE



Setting the Clock

Example: To set 11:25

1.	Clock	• Press **Clock** once. ➤Colon flashes.
2.	1 1 2 5	• Enter time of day using the number pads. ➤Time appears in the display window; colon continues flashing.
3.	Clock	• Press **Clock**. ➤Colon stops flashing; time of day is entered.

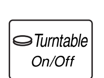
NOTES:
1. To reset the clock, repeat step 1-3.
2. The clock will retain the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. Clock is a 12 hour display.
4. Oven will not operate while colon is flashing.



Selecting Light On/Night/Off

 Light On/Night/Off	This feature allows you to control the brightness of Cooktop Light. Press "Light On/Night/Off" pad once for bright light, twice for the night light, and press again to turn the light off.

Selecting Turntable On/Off

 Turntable On/Off	For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press "Turntable On/Off" pad to turn the turntable on or off. When you turn it off, OFF will appear in the display window.

NOTE:
When "Turntable OFF" is selected, it will automatically return to "ON" again after the heating cycle is completed.
Do not operate the oven "Turntable Off" when cooking foods on Popcorn / Inverter Turbo Defrost / Sensor Reheat / Sensor Cook / Auto Reheat / Inverter Auto Cooking.
Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful when touching the turntable during and after cooking.

Selecting Turbo Fan On/Off

TurboFan On/Off	Use "Turbo Fan On/Off" pad for maximum fan speed. Press "Turbo Fan On/Off" pad once to turn on the Turbo Fan and press again to turn it off. When you turn it on, the fan symbol will appear in the display window.

Selecting Fan High/Low/Off

 Fan High/Low/Off	The Fan (Vent Fan) reduces steam and other vapors from the cooking surface below the microwave oven. Press "Fan High/Low/Off" pad once for High fan speed, twice for Low fan speed, and press again to turn the fan off. When you turn it on, the fan symbol will appear in the display window.

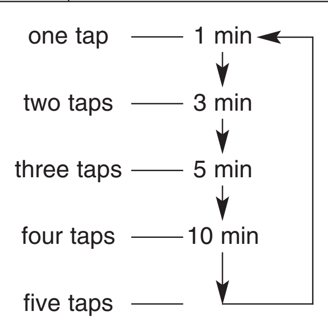
NOTE: Automatic Fan
If the microwave oven is used for a long time or if cooking equipment under the microwave oven is used simultaneously, the temperature may get too hot around the microwave oven and the vent hood fan will automatically turn on at the Turbo setting to cool the oven. When this occurs the display window shows "**VENTILATING**", and **the fan can not be manually turned off**. If subsequently another key is pressed and "HOT" appears in the display window, the **microwave oven will not operate**, and you must wait until the microwave is cool and "**HOT**" disappears from the display to re-program. The fan will automatically turn off when the internal components are cool. It may continue cooling for 30 minutes or longer.

When "COOLING" appears in the display window
After either using the microwave oven for a long time or using the cooking equipment under the microwave, "COOLING" may appear in the display window, and the cooling fan will run until components inside are cool. The microwave oven will continue to operate normally.

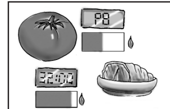
When "HOT" appears on the Display Window
When using the microwave oven and the cooking equipment under the product simultaneously, "HOT" may appear on the display window and the microwave oven does not work. In this case, wait until the microwave oven is cool and "HOT" disappears. It may stay on until it is finished performing the cooking operation.

Selecting Auto Off 1/3/5/10 (NN-H264)

Auto Off 1/3/5/10	After you have selected Fan High/Low or Turbo Fan On, you can set the desired time that automatically turns off the Fan or Turbo Fan. Press "Auto Off 1/3/5/10" pad to set fan time. The following is the set times for the number of taps to the key:



NOTE: If Auto Off is touched after Auto Off time had been set, you must reset the time.



Selecting Power & Cook Time

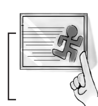
Example: To cook at P 6 (MEDIUM) power for 1 minute 30 seconds

1. Power Level (10 Levels) Press 5 times.	• Press **Power Level** until the desired power level appears in the display window.
2. 1 3 0	• Set Cooking Time using number pads.
3. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking will start. The time in the display window will count down.

Press	Power Level
once	P10 (HIGH)
twice	P9
3 times	P8
4 times	P7 (MEDIUM-HIGH)
5 times	P6 (MEDIUM)
6 times	P5
7 times	P4
8 times	P3 (MEDIUM-LOW)/DEFROST
9 times	P2
10 times	P1 (LOW)

NOTES:
1. For more than one stage cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing ***Start*** Pad. The maximum number of stages for cooking is 5. When operating, two beeps will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
2. When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you may begin at step 2.
3. When selecting P10 (HIGH) power, the maximum programmable time is 30 minutes. For other power levels, the maximum time is 99 minutes and 99 seconds.
4. For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
5. For defrosting, use P3 (MEDIUM-LOW).

DO NOT OVERCOOK. This oven requires less time to cook than an older unit. Overcooking will cause food to dry out and may cause a fire. A microwave oven's cooking power tells you the amount of microwave power available for cooking.



Quick Min Feature

This feature allows you to set or add cooking time in 1 minute increments up to 10 minutes.

To Set Cooking Time:

1. Quick Min	• Press **Quick Min** until the desired cooking time (up to 10 minutes) appears in the display window. Power Level is pre-set at P10.
2. Start	Press ***Start***. Cooking begins and the time will count down. At the end of cooking, 5 beeps sound.

NOTES:
1. If desired, you can use other power levels. Select desired power level before setting cooking time.
2. After setting the time by **Quick Min** Pad, you cannot use Number Pads.
3. **Quick Min** Pad can be used to add more time during manual cooking.



Keep Warm Feature

This feature will keep food warm for up to 30 minutes after cooking.

Example: To keep 2 cups of gravy warm

1. Keep Warm	• Press **Keep Warm**.
2. 0 to 9	• Set warming time, up to 30 minutes.
3. Start	• Press ***Start***. ➤Keep Warm will start. The time in the display window will count down.

NOTES:
Keep Warm cannot be used in combination with sensor or auto features.



Popcorn Feature

Example: To pop 3.5 oz. of popcorn

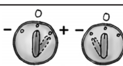
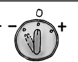
1. Popcorn	• Press **Popcorn** until the desired size appears in the display window. Press / Weight: once – 3.5 oz (99 g) twice – 3.0 oz (85 g) 3 times – 1.75 oz (50 g)
2. More/ Less Optional	(see **More/Less** Feature.)
3. Start	• Press ***Start*** . ➤After several seconds, cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES ON POPCORN FEATURE:

1. Pop one bag at a time.
2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
3. Start with popcorn at room temperature.
4. Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
5. Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
6. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.

NOTE:
If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package. **Never leave the oven unattended.** If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop oven. **Overcooking can cause fire.**

REMARKS:
When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popcorn results.

More/Less Feature

For Popcorn:
By using the **More/Less** Pad, the programs can be adjusted to cook popcorn for a longer or shorter time if desired.

1 tap = Adds Approx. 10 secs.
2 taps = Adds Approx. 20 secs.
3 taps = Subtracts Approx. 10 secs.
4 taps = Subtracts Approx. 20 secs.
5 taps = Original setting

Press **More/Less** pad before pressing ***Start***.

For Sensor Reheat/Cook (NN-H264) and Auto Reheat/Inverter Auto Cooking (NN-S254):
Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the **Sensor Reheat/Cook or Auto Reheat/Inverter Auto Cooking** feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness.

1 tap = More (Adds Approx. 10% time)
2 taps = Less (Subtracts Approx. 10% time)
3 taps = Original setting

Press **More/Less** pad before pressing ***Start***.



Beverages (NN-H264)

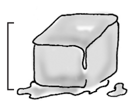
This feature allows you to reheat 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of room temperature beverages without setting power and time.

Example: To reheat 2 cups of beverage

1. Beverages Press twice	• Press **Beverages** until the desired number of servings appears in the display window.
2. More/ Less Optional	(see **More/Less** Feature.)
3. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTE:

1. Use a microwave safe cup.
2. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring before and halfway through heating.
3. Care must be exercised not to overheat liquids when using the Beverage feature. It is programmed to give proper result when heating 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of liquid, starting from room temperature. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption. Refer to page 1, item 18.



Inverter Turbo Defrost Feature

This feature allows you to automatically defrost foods such as: meat, poultry and seafood simply by entering the weight.

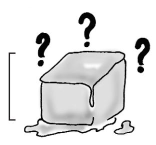
Example: To defrost 1.5 pounds of meat

Place food on microwave safe dish.

1.	Inverter Turbo Defrost	• Press **Inverter Turbo Defrost**.
2.	1 5	• Enter weight of the food using the number pads.
3.	Start	• Press ***Start***. Defrosting will start. The time will count down. Larger weight foods will cause a signal midway through defrosting. If 2 beeps sound, turn over, rearrange foods or shield with aluminum foil.

Conversion Chart:
Follow the chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound. To use Inverter Turbo Defrost, enter the weight of the food in lbs. (1.0) and tenths of a lb. (0.1). If a piece of meat weighs 1.95 lbs. or 1 lb. 14 oz., enter 1.9 lbs.

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.01 - .05	0.0
1 - 2	.06 - .15	0.1
3 - 4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6 - 7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9 - 10	.56 - .65	0.6
11 - 12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14 - 15	.86 - .95	0.9



Defrosting Tips & Techniques

Preparation For Freezing:

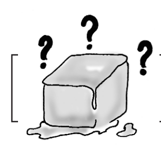
1. Freeze meats, poultry, and fish in packages with only 1 or 2 layers of food. Place wax paper between layers.
2. Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labeled “For Freezer”), or freezer paper.
3. Remove as much air as possible.
4. Seal securely, date, and label.

To Defrost:

1. Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
2. Set food in a microwave safe dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.
5. Drain liquids during defrosting.
6. Turn over (invert) items during defrosting.
7. Shield edges and ends if needed. (See Cooking Techniques).

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during STANDING TIME.
2. Let stand, covered, following stand time directions on page 15.
3. Rinse foods indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.

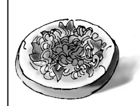


Defrosting Tips & Techniques


(continued)

FOOD	DEFROST TIME at P3 mins (per lb)	DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING	
			Stand Time	Rinse
Fish and Seafood [up to 3 lbs. (1.4 kg)] Crabmeat	6	Break apart/Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends		
Sea Scallops	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	4 to 6	Turn over		
Meat Ground Meat	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	NO
Roasts [2 1/2-4 lbs. (1.1-1.8 kg)]	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig.	
Chops/Steak	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface	5 min.	
Ribs/T-bone	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Stew Meat	4 to 8	Break apart/Rearrange/Remove defrosted pieces		
Liver (thinly sliced)	4 to 6	Drain liquid/Turn over/Separate pieces		
Bacon (sliced)	4	Turn over	- - - -	
Poultry Chicken, Whole [up to 3 lbs. (1.4 kg)]	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	YES
Cutlets	4 to 6	Break apart/Turn over/Remove defrosted Pieces	5 min.	
Pieces	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish Hens	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [5-6 lbs. (2.3-2.7 kg)]	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	

Automatic features are provided for your convenience. If results are not suitable to your individual preference or if serving size is other than what is listed on page 17, please refer to page 12 for manual cooking.



Sensor Reheat Feature (NN-H264)

This sensor feature allows you to reheat food without setting time. The oven simplifies programming.

Example: To reheat a plate of food

1. Sensor Reheat	• Press **Sensor Reheat**.
2. More/ Less Optional	(see **More/Less** Feature) (☛ page 13)
3. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking starts.
After steam is detected by the Genius Sensor, 2 beeps sound. The remaining cooking time appears in the display window and begins to count down. At the end of cooking, five beeps sound.	

NOTE:
Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid, cover with lid or vented plastic wrap. Stir when time appears in the display window.
Canned foods - Empty contents into casserole dish or serving bowl, cover dish with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.
Plate of food - Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc. Cover with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

DO NOT USE SENSOR REHEAT:
1. To reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. For raw or uncooked foods.
3. If oven cavity is warm.
4. For beverages.
5. For frozen foods.

Sensor Cook Feature (NN-H264)

Breakfast | Lunch/ Snack | Side Dish | Dinner

This sensor feature allows you to cook food without setting time. The oven simplifies programming.

Example: To cook Frozen Entrées

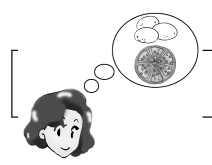
1. Lunch/ Snack Press 3 times	Press until the desired category appears on the display window.
2. More/ Less Optional	(see **More/Less** Feature) (☛ page 13)
3. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking starts.
After steam is detected by the Genius Sensor, 2 beeps sound. The remaining cooking time appears in the display window and begins to count down. At the end of cooking, five beeps sound.	

For the best results with the *GENIUS SENSOR*, follow these recommendations.

BEFORE Reheating/Cooking:
1. The room temperature surrounding the oven should be below 95° F (35° C).
2. Food weight should exceed 4 oz. (110 g).
3. Be sure the glass tray, the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Residual beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
4. Cover food with lid, or with vented plastic wrap. Never use tightly sealed plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

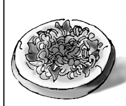
DURING Reheating/Cooking:
DO NOT open the oven door until 2 beeps sound and cooking time appears on the Display Window. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the cooking time begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn, or rearrange foods.

AFTER Reheating/Cooking:
All foods should have a stand time.



Sensor Cook Chart (NN-H264)

Pad	Recipe	Serving/Weight	Hints
Breakfast	**1. Oatmeal**	0.5 - 1 cup (40 - 80 g)	Place inside a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturer's directions for preparation.
	2. Breakfast Sausage	2 - 8 links	Follow manufacturer's directions for preparation of pre-cooked breakfast sausage. Place in a radial pattern.
	3. Omelet	2, 4 eggs	Follow Basic Omelet recipe on page 20.
Lunch/Snack	**4. Soup**	1 - 2 cups (250 - 500 ml)	Pour soup into a microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir after cooking.
	5. Hot Dog	1, 2, 3, 4 pieces	Make 3 slits on each Hot Dog. Place Hot Dog on paper plate or microwave safe dish leaving space between each. Times may vary by size and manufacturer.
	6. Frozen Entrées	8 - 32 oz. (225 - 900 g)	Follow manufacturer's directions for preparation. After 2 beeps, stir or rearrange. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove facing away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually.
	7. Frozen Pizza (single)	4, 8 oz. (110, 225 g)	Follow manufacturer's directions for preparation.
	8. Frozen Pocket Sandwich	1 sandwich (4.5 oz.) (128 g)	Follow manufacturer's directions for preparation.
Side Dish	**9. Potatoes**	4 maximum (6 - 8 oz. each) (170 - 225 g)	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
	10. Fresh Vegetables	4 - 16 oz. (110 - 450 g)	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking.
	11. Frozen Vegetables	6 - 16 oz. (170 - 450 g)	Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange.
	12. Canned Vegetables	15 oz. (430 g)	Empty contents into microwave safe serving bowl. Do not cover.
	13. Rice	0.5 - 1.5 cups (110 - 335 g)	Place rice with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
Dinner	**14. Frozen Dinners**	11 - 16 oz. (300 - 450 g)	Follow manufacturer's directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays.
	15. Chicken Pieces	0.5 - 2 lb. (170 - 900 g)	Place skin-side up. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes before serving.
	16. Pasta	2 - 8 oz. (56 - 225 g)	Place pasta with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap.
	17. Ground Meat	16 - 32 oz. (450 - 900 g)	Break apart in glass bowl or colander. Cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover and press ***Start***. Juices should be clear. Drain.
	18. Fish Fillets	4 - 16 oz. (110 - 450 g)	Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.



Auto Reheat Feature (NN-S254)

This feature allows you to reheat 1 to 4 servings of precooked refrigerator temperature foods without setting power and time.

Example: To reheat 2 servings of casserole

1. Auto Reheat Press twice	• Press **Auto Reheat** until the desired number of servings appears in the display window.
2. More/ Less Optional	(see **More/Less** Feature) (☛ page 13)
3. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking begins and the time will count down.

Press Auto Reheat pad to indicate number or servings	Average Serving Size	Time
once twice 3 times 4 times	4-6 oz. 8 oz. 12 oz. 16 oz.	will vary depending on size and wattage of oven

NOTES: For best results, follow these recommendations:

1. All foods must be previously cooked.
2. Foods should always be covered loosely with plastic wrap, wax paper or casserole lid.
3. All foods should have a covered stand time of 3 to 5 minutes.
4. DO NOT reheat bread and pastry products using Auto Reheat. Use manual power and time instead.
5. DO NOT reheat beverages.
6. Times are based on an approximate serving size of 4 oz.
7. A plate of food is normally 3-4 servings.

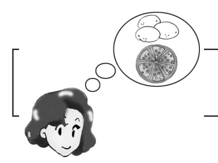


Inverter Auto Cooking Feature (NN-S254)

These are tested and pre-timed (based on the power rating of this oven) for the quantity of food listed in the chart on page 19. Locale, power fluctuations and personal tastes are not taken into account. Should you prefer your food cooked differently, use power and time method shown on page 12.

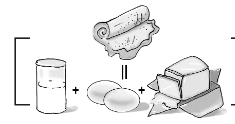
Example: To cook a 10 oz. Frozen Entrées

1. Lunch/ Snack Press 3 times	• Press **Lunch/Snack**.
2. Serving/ Weight Press twice	• Press **Serving/Weight** until the desired serving/weight appears in the display window.
3. More/ Less Optional	(see **More/Less** Feature) (☛ page 13)
4. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking begins and the time will count down.



Inverter Auto Cooking Chart (NN-S254)

Pad	Recipe	Serving/Weight	Hints
Breakfast	**1. Oatmeal**	0.5, 1 cup (40, 80 g)	Place inside a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturer's directions for preparation.
	2. Beverages	1, 2 cups (250, 500 ml)	This feature allows you to reheat 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of room temperature beverages without setting power and time. **NOTE:** 1. Use a microwave safe cup. 2. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring before and halfway through heating. 3. Care must be exercised not to overheat liquids when using the Beverage feature. It is programmed to give proper result when heating 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of liquid, starting from room temperature. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption. Refer to page 1, item 18.
	3. Bacon (slice)	4 slices (3.2-4 oz) (90-110 g) 6 slices (4.8-5.8 oz) (135-165 g) 10 slices (8.1-9.5 oz) (230-270 g) 14 slices (11.6-13 oz) (330-370 g)	Place slices of bacon on top of paper-towel-lined microwave safe dish. Cover with paper towel. Time may vary by brand and weight. If bacon is not cooked to your liking, continue to heat by manually adding more time.
Lunch/Snack	**4. Soup**	1, 2 cups (250, 500 ml)	Pour soup into a microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir after cooking.
	5. Hot Dog	1, 2, 3, 4 pieces	Make 3 slits on each Hot Dog. Place Hot Dog on paper plate or microwave safe dish leaving space between each. Times may vary by size and manufacturer.
	6. Frozen Entrées	8, 10, 20, 32 oz. (225, 300, 600, 900 g)	Follow manufacturer's directions for preparation. After 2 beeps, stir or rearrange. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove facing away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually.
	7. Frozen Pizza (single)	8 oz. (225 g)	Follow manufacturer's directions for preparation.
	8. Frozen Pocket Sandwich	1 sandwich (4.5 oz.) (128 g)	Follow manufacturer's directions for preparation.
Side Dish	**9. Potatoes**	1, 2, 3, 4 pieces (6 to 8 oz. each) (170 - 225 g)	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
	10. Fresh Vegetables	4, 8, 12, 16 oz. (110, 225, 340, 450 g)	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking.
	11. Frozen Vegetables	6, 10, 16 oz. (170, 300, 450 g)	Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange.
	12. Rice	0.5, 1, 1.5 cups (110, 220, 335 g)	Place rice with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover loosely with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
Dinner	**13. Frozen Dinners**	11, 16 oz. (300, 450 g)	Follow manufacturer's directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays.
	14. Pasta	2, 4, 6, 8 oz. (56, 110, 170, 225 g)	Place pasta with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap.
	15. Fish Fillets	4, 8, 12, 16 oz. (110, 225, 340, 450 g)	Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.



OMELET

Basic Omelet

1 tablespoon butter or margarine
2 eggs
2 tablespoons milk
salt and ground black pepper, if desired

Heat butter in a microwave safe 9-inch pie plate, 30 seconds at P10, or until melted. Turn the plate to coat the bottom with butter. Meanwhile, combine the remaining ingredients in a separate bowl, beat together and pour into the pie plate.
Cook, covered with vented plastic wrap, using OMELET selection. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelet from the plate, fold into thirds to serve. **Always use scrambled eggs.**

Yield: 1 serving
NOTE: Double ingredients for a 4 egg Omelet. (Cook at P6 power for 5 minutes.)

CASSEROLE

Shepherd's Pie

1 pound lean ground beef
1/2 cup frozen peas, thawed
1/4 cup chopped onion
1 tablespoon gravy powder
1/2 teaspoon curry powder
1/4 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground black pepper
2 cups mashed potatoes

In a 2-Qt. casserole dish, crumble the ground beef and cook for 8-10 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Add the remaining ingredients, except for potatoes. Stir well, and then spread the potatoes evenly on the top. Cover with a lid or vented plastic wrap and cook at P6 power for 19-21 minutes.

Yield: 4 servings

Macaroni and Cheese

1/4 cup butter
2 tablespoons chopped onion
1 clove minced garlic
1/4 cup all-purpose flour
1 teaspoon dry mustard
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground black pepper
2 cups milk
2 cups grated cheddar cheese
8 oz. (1/2 lb dry weight) macaroni, cooked and drained
1/3 cup bread crumbs
1 teaspoon paprika

In a 2-Qt. casserole, melt the butter for 40 seconds at P10. Add onion and garlic and cook for 1 minute at P10. Stir in flour, mustard, salt and pepper, and gradually add the milk. Cook for 3-4 minutes at P10 until sauce thickens, stirring once. Add the cheddar cheese, stirring thoroughly. Pour and stir the sauce into the macaroni, in a 3-Qt. casserole.Top with bread crumbs and paprika. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes.

Yield: 6 servings

Beef and Macaroni Casserole

1 pound lean ground beef
1 small onion, chopped
1/2 green bell pepper, chopped
1 cup chopped celery
2 15 oz. cans tomato sauce
1 1/4 cups water
1 cup uncooked elbow macaroni
1 teaspoon parsley
1/2 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground black pepper
1/2 cup grated cheddar cheese

Crumble the ground beef in a 3-Qt. casserole. Cook for 8-10 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice.
Stir in onion, peppers and celery. Cook for 3-4 minutes at P10. Stir in the remaining ingredients, except cheese. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.

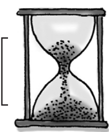
Yield: 4-6 servings

Tuna Casserole

1 6 oz. can tuna, drained and flaked
4 cups cooked and drained noodles
1 10 3/4 oz. can condensed cream of mushroom soup
1 4 oz. can mushroom pieces and stems, drained
1 16 oz. package frozen peas, defrosted
3/4 cup milk
1 cup crushed potato chips
1/2 cup grated cheddar cheese

In a 3-Qt. casserole, combine tuna, noodles, soup, mushrooms, peas and milk; mix well. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes. Top with potato chips and cheese before serving.

Yield: 4-6 servings



Timer Feature

This feature allows you to program the oven as a kitchen timer. It can also be used to program a standing time after cooking is completed and/or to program a delay start.

To Use as a Kitchen Timer:

Example: To count down 5 minutes.

1. Timer	• Press **Timer**.
2. 5 0 0	• Set desired amount of time using number pads. (up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Start	• Press ***Start***. ➤Time will count down without oven operating.

To Set Stand Time:

Example: To cook at P6 power for 3 minutes, with stand time of 5 minutes.

1. Power Level (10 Levels) Press 5 times	• Enter the desired **Power Level** (see page 12 for directions).
2. 3 0 0	Set desired cooking time using number pads.
3. Timer	• Press **Timer**.
4. 5 0 0	• Set desired amount of Stand Time using number pads. (up to 99 minutes and 99 seconds)
5. Start	• Press ***Start***. ➤Cooking will start. After cooking, stand time will count down without oven operating.

CAUTION:
If oven lamp is lit while using the timer feature, the oven is incorrectly programmed. Stop oven immediately and re-read instructions.

To Set Delay Start:

Example: To delay the start of cooking for 5 minutes, and cook at P6 power for 3 minutes.

1. Timer	• Press **Timer**.
2. 5 0 0	• Enter desired amount of delay time using number pads. (up to 99 minutes and 99 seconds)
3. Power Level (10 Levels) Press 5 times	• Enter the desired **Power Level** (see page 12 for directions).
4. 3 0 0	Set desired cooking time using number pads.
5. Start	• Press ***Start***. ➤Delay time will count down. Then cooking will start.

NOTE:
1. When each stage finishes, a two-beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If the oven door is opened during Stand Time, Kitchen Timer or Delay Time, the time on the display will continue to count down.
3. Stand time and Delay start cannot be programmed before any automatic Function. This is to prevent the starting temperature of food from rising before defrosting or cooking begins. A change in starting temperature could cause inaccurate results.

Operation

How to Use the Shelf When Microwaving (only for NN-H264)

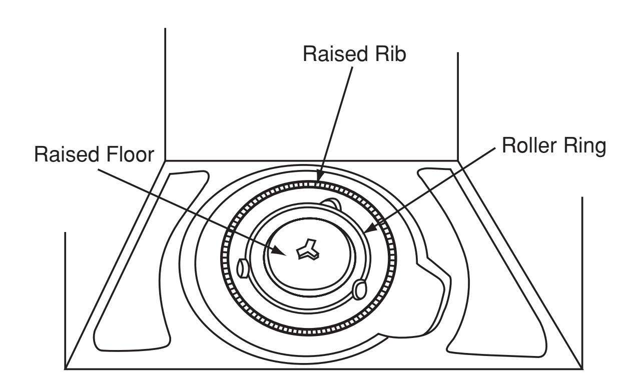
1. The shelf must be positioned on Shelf Supports securely to prevent damage to the oven from arcing.
2. **DO NOT** use a microwave browning dish on the shelf. The shelf and dish could overheat.
3. **DO NOT** use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
4. Use pot holders when handling the shelf—it may be hot.

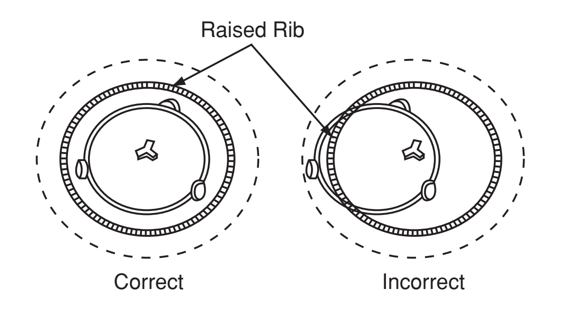


Caution:
Do not heat liquids on shelf, use the turntable for heating liquids.
Also be careful when removing hot items from the shelf or turntable.

Placement of the Roller Ring

Before using the microwave oven, be sure the Roller Ring is properly installed. Incorrect installation can result in improper cooking, damage to the oven or spillage of food. The Roller Ring must be located on the surface between the raised rib and raised floor.

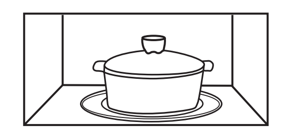




For best cooking results

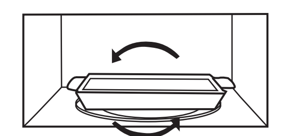
1-Level cooking

Food microwaves best when placed onto the turntable, with turntable on (rotating).

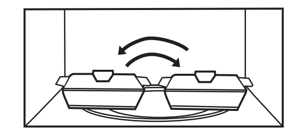


(Turntable On)
For best results

When a large dish or more than one dish is used for cooking, the turntable can be turned off. For best results, rotate large dish and interchange multiple dishes, halfway through cooking cycle.

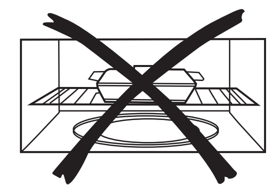


(Turntable Off)
Rotate dish
halfway through cooking



(Turntable Off)
Interchange dishes
halfway through cooking

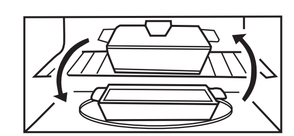
For best cooking results, remove the shelf unless you are reheating on more than one level.



Uneven results

2-Level cooking

1. Multiply reheat time by 1½.
2. Interchange dishes halfway through cooking.



Interchange dishes
halfway through cooking

DO NOT use the shelf or operate Turntable Off when cooking foods on Popcorn / Inverter Turbo Defrost / Keep Warm / Sensor Reheat / Sensor Cook / Auto Reheat / Inverter Auto Cooking.



Microwave Shortcuts

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To separate refrigerated **Bacon**, 1 pound (450 g)	P10 (High)	30 sec.	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften **Brown Sugar** 1 cup (250 ml)	P10 (High)	20 - 30 sec.	Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with lid or plastic wrap.
To soften refrigerated **Butter**, 1 stick, 1/4 pound (110 g)	P3 (MED-LOW)	1	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish.
To melt refrigerated **Butter**, 1 stick, 1/4 pound (110 g)	P6 (MEDIUM)	1 1/2 - 2	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with lid or vented plastic wrap.
To melt **Chocolate**, 1 square, 1 oz. (28 g) To melt **Chocolate**, 1/2 cup (125 ml) chips	P6 (MEDIUM) P6 (MEDIUM)	1 - 1 1/2 1 - 1 1/2	Remove wrapper and place chocolate in a microwave safe dish. After heating, stir until completely melted. *Note: Chocolate holds its shape even when softened.*
To toast **Coconut**, 1/2 cup (125 ml)	P10 (High)	1	Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften **Cream Cheese**, 8 oz. (225 g)	P3 (MED-LOW)	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl.
To brown **Ground Beef**, 1 pound (450 g)	P10 (High)	4 - 5	Crumble into a microwave safe colander set into another dish. Cover with plastic wrap. Stir twice. Drain grease.
To cook **Vegetables**,			
Fresh (1/2 lb) (225 g)	P8	3 1/2 - 4	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking.
Frozen (10 oz) (285 g)	P8	3 1/2 - 4	Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.)
Canned (15 oz) (430 g)	P8	3 1/2 - 4	Empty contents into microwave safe serving bowl. Do not cover.

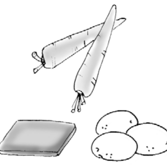


Microwave Shortcuts *(continued)*

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To cook baked **Potato**, (6 - 8 oz. each) (170 - 225 g) 1 2	 P8 P8	 4½ - 5 8 - 9	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
To steam **Hand Towels** - 4	P10 (High)	20 - 30 sec.	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave safe dish. Heat. Present immediately.
To soften **Ice Cream**, ½ gallon (2 L)	P3 (MED-LOW)	1 - 1½	Check often to prevent melting.
Cup of liquid **To boil water, broth**, etc. 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml)	 P10 (High)	 2½ - 3 4	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in microwave oven without stirring before heating.
Cup of liquid **To warm Beverage**, 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml)	 P7 (MED-HIGH)	 2 - 3 4 - 5	
To roast **Nuts**, 1½ cups (375 ml)	P10 (High)	4 - 5	Spread nuts into a 9-inch (23 cm) microwave safe pie plate. Stir occasionally.
To toast **Sesame Seeds**, ¼ cup (60 ml)	P10 (High)	3 - 5	Place in a small microwave safe bowl. Stir twice.
To skin **Tomatoes**, (one at a time)	P10 (High)	30 sec.	Place tomato in a microwave safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove **Cooking Odours**,	P10 (High)	5	Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 ml) water with the juice and peel of one lemon in a 2 quart microwave safe bowl. After water finishes boiling, wipe interior of oven with a cloth.

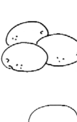
Food Characteristics

Bone and Fat



Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.

Density

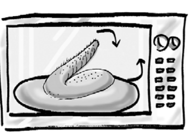


Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centers be very careful. Certain foods have centers made with sugar, water, or fat and these centers attract microwaves (For example, jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the center.

Quantity

Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food decreases so does the cooking time. Overcooking will cause the moisture content in the food to decrease and a fire could result. Never leave microwave unattended while in use.

Shape



Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the center of the dish and thick pieces toward the edge.

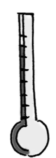
Size





Thin pieces cook more quickly than thick pieces.

Starting Temperature



Foods that are at room temperature take less time to cook than if they are chilled, refrigerated, or frozen.

Cooking Techniques

Piercing



Foods with skins or membranes must be pierced scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters. Do not Cook/Reheat whole eggs with or without the shell. Steam build up in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.

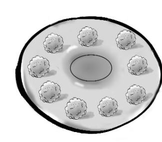
Browning



Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine and brush on before cooking.

For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Spacing



Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.





Covering
As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for stand time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

Shielding
Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.
⚠ **CAUTION** is to be exercised when using foil. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.

Cooking time
A range of cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature, and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Stirring
Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the center and the less cooked center portions toward the outside of the dish.

Rearranging
Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties, or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the center and pieces from the center to the edge of the dish.

Turning
It is not possible to stir some foods to distribute the heat evenly. At times, microwave energy will concentrate in one area of the food. To help insure even cooking, these food need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Stand Time
Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven has turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 5°F to 15°F (3°C to 8°C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the center without overcooking on the edges.

Test for Doneness
The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean.

ABOUT FOOD SAFETY AND COOKING TEMPERATURE
• Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

TEMP	FOOD
160˚F	...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165˚F	...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carryout "fresh" food.
170˚F	...white meat of poultry.
180˚F	...dark meat of poultry.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.



Care and Cleaning of Your Microwave Oven

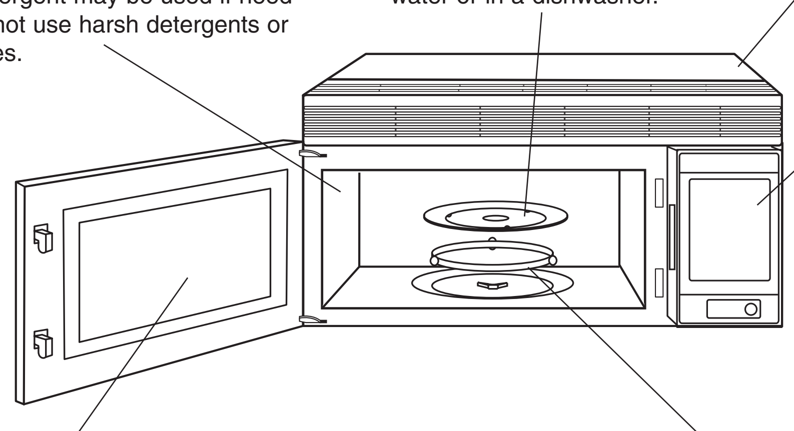
BEFORE CLEANING:
Unplug oven at wall outlet.

AFTER CLEANING:
Be sure to place the Roller Ring and the Glass Tray in the proper position and press Stop/Reset Pad to clear the Display.

Inside of the oven:
Wipe with a damp cloth after using. Mild detergent may be used if needed. Do not use harsh detergents or abrasives.

Glass Tray:
Remove and wash in warm soapy water or in a dishwasher.

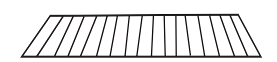
Outside oven surfaces:
Clean with a damp cloth.
To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.



Control Panel:
* Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. (*Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.*)
* If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives.

Oven Door:
Wipe with a soft dry cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from the food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.)
Inside surface is covered with a heat and vapor barrier film. **Do not remove.**

Roller Ring and oven cavity floor:
Clean the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner, and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.



Shelf (NN-H264 only)
Clean with a soft damp cloth to avoid scratches.

IT IS IMPORTANT TO KEEP THE OVEN CLEAN AND DRY. FOOD RESIDUE AND CONDENSATION MAY CAUSE RUSTING OR ARCING AND DAMAGE TO THE OVEN. AFTER USE, WIPE DRY ALL SURFACES-INCLUDING VENT OPENINGS, OVEN SEAMS, AND UNDER GLASS TRAY.

PART DESCRIPTION	PART NUMBER
Instructions / Operating Manual (this book)	F00036Z80AP
Glass Tray	A06015H00AP
Shelf (Metal Rack: NN-H264 only)	F06025H00AP
Roller Ring Assembly	F290D5Q01AP
Oven Light, Cooktop Light	F612E5H01AP

Accessory Purchases

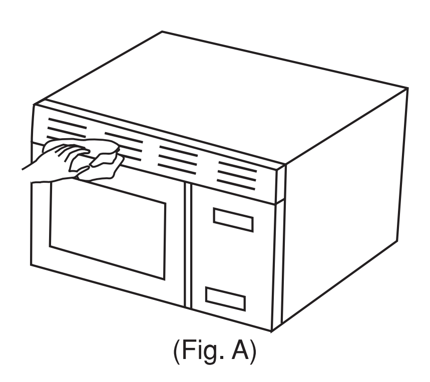
Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:
http://www.pasc.panasonic.com
or, send your request by E-mail to: ***npcparts@us.panasonic.com***

You may also contact us directly at:
1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only) (Monday-Friday 9 am to 8 pm, EST.)
Panasonic Services Company
20421 84th Avenue South,
Kent, WA 98032
(We Accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY: 1-866-605-1277

Cleaning Vent Grille (Oven Air Vent)

1. Moisten a soft cloth in hot water containing mild detergent and wipe gently as shown in Fig. A.
   Do not use ammonia or a strong detergent.

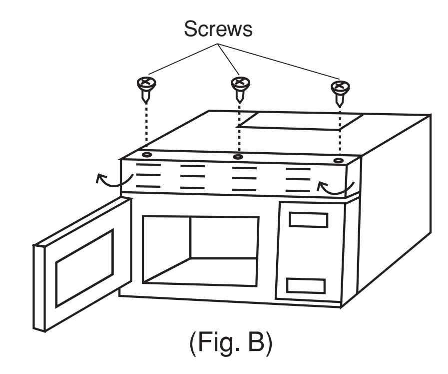


(Fig. A)

Installing the replacement Charcoal Filter (NN-CF203)

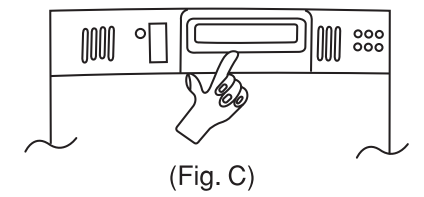
This product is shipped for use in the top exhaust ventilation mode.
If you wish to install this product without using an exhaust duct, the exhaust must be recirculated through the front grille and the charcoal filter. This product is shipped with a standard charcoal filter already installed.
The Charcoal Filter cannot be cleaned and should be replaced periodically every 6 to 12 months, or more often if necessary.
When necessary to replace the charcoal filter, it can be purchased from your local Panasonic dealer.
The part number of the replacement charcoal filter is NN-CF203, refer to the following instructions for replacement.

1. **Remove the Vent Grille**
   Remove three screws from the top of Grille as shown in Fig. B.
   To remove Vent Grille, open the door, and pull the vent grille at the bottom, and tilt upwards.



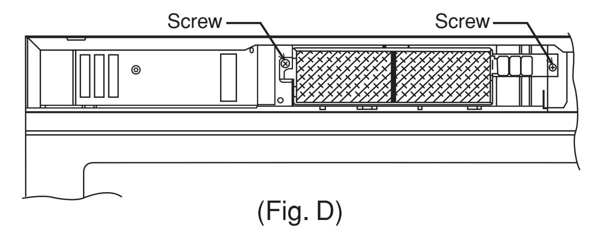
(Fig. B)

2. **Remove the Standard Charcoal Filter**
   Insert your finger under the bottom of the filter, and pull the Charcoal Filter forward as shown in Fig.C.



(Fig. C)

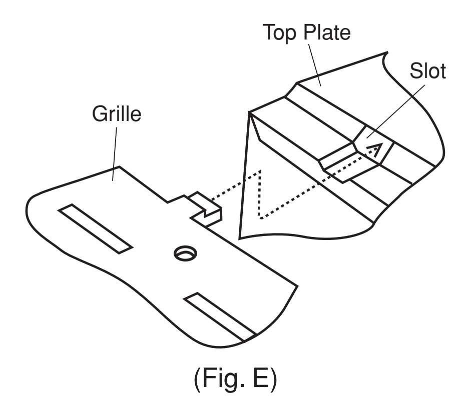
3. **Install replacement Charcoal Filter (NN-CF203)**
   Install the Charcoal Filter aligning the two holes, then secure with two screws as shown in Fig. D.



(Fig. D)

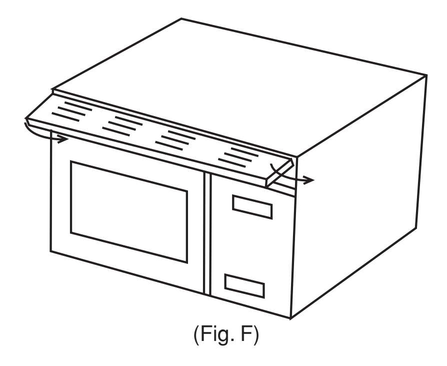
Installing Vent Grille

1. Align the tabs of Grille with the slots of top plate, and insert as shown in Fig. E.



(Fig. E)

2. Install the bottom of Grille so that the locking tabs hook into the slots of the steel plate as shown in Fig. F.



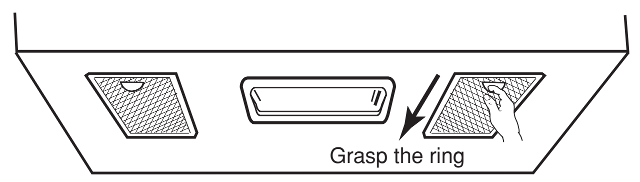
(Fig. F)

3. Replace three screws on the top of Grille as shown in Fig. B.

Cleaning Grease Filters

The Grease Filters should be removed and cleaned often, at least once a month.

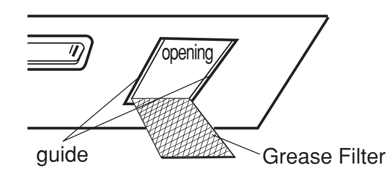
1. Grasp the "metal ring" on the Grease Filter. Slide the Grease Filter to the rear of oven.



2. Pull the Grease Filter out.
3. Use care when cleaning the Grease Filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the Grease Filters. Clean the Grease Filters with a warm detergent solution. Do not use ammonia or other alkaline solutions because it will darken metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Shake and remove moisture before replacing.

Installing Grease Filters

1. Slide in the edge of the Grease Filters along the opening's guide edges.
2. Push up front edge and pull forward until it fits.



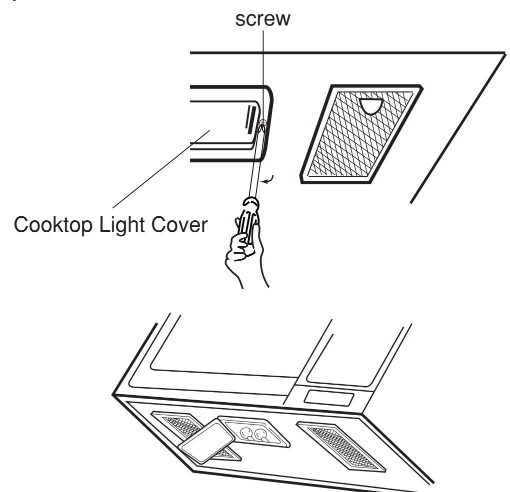
Caution: After removing the Grease Filter, be careful of any sharp edges at the openings.

Never operate the Vent Fan without the Grease Filters in place.

Cooktop/Night Light Replacement

Be careful as the Cooktop Light Cover and the bulb may be hot.

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Loosen the screw to open the Cooktop Light Cover. (Be careful not to lose the screw.)
3. Replace the old bulb with a new one.



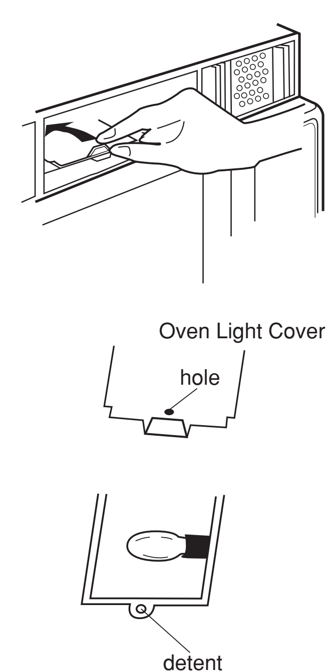
(use 115-125 V, 30 W bulb)
If this bulb is not available locally, contact your local Panasonic dealer. Part number is F612E5H01AP.

4. Reinstall the Cooktop Light Cover with a screw.

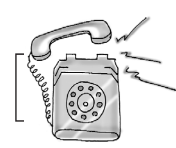
Oven Light Replacement

Be careful as the Oven Light Cover and the bulb may be hot.

1. **Unplug microwave oven or disconnect power.**
2. Remove the Vent Grille and Charcoal Filter. (see page 28 for Charcoal Filter replacement).
3. Lift the tab of Oven Light Cover, and push back. Lift up and remove the cover.
4. Replace the old bulb with a new one. (use 115-125 V, 30 W bulb) If this bulb is not available locally, contact your local Panasonic dealer. Part number is F612E5H01AP.
5. Reinstall the Oven Light cover securely aligning the hole in cover, onto the detent.



When cleaning the Oven Light Cover or the adjacent area, clean with a soft damp cloth.
To avoid scratches, do not use harsh detergents or abrasives.



Before Requesting Service

These things are normal:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal. After use, the oven should be wiped dry (see page 27).

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start Pad was not pressed after programming.	Press ***Start*** Pad.
	Another program is already entered into the oven.	Press ***Stop/Reset*** Pad to cancel the previous program and enter new program.
	The program is not correct.	Program again according to the Operating Instructions.
	Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.	Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the glass tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to **Care and Cleaning of your Microwave Oven** (see page 27).
The word “Child” appears in the ***Display Window***.	The CHILD LOCK was activated by pressing **Function** pad and selecting "CHILD LOCK ON".	Deactivate LOCK by pressing **Function** pad, touching number 5 and selecting "CHILD LOCK OFF". (see page 10)
The word "DEMO MODE" appears on the ***Display Window***.	Function Pad was pressed and selected "DEMO MODE ON".	Deactivate mode by pressing function pad, touching number and selecting "DEMO OFF". (see page 10)

Limited Warranty & Customer Services Directory

PANASONIC CONSUMER ELECTRONICS COMPANY,
DIVISION OF PANASONIC CORPORATION OF
NORTH AMERICA
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094

PANASONIC SALES COMPANY,
DIVISION OF PANASONIC PUERTO RICO, INC.,
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
San Gabriel Industrial Park
Carolina, Puerto Rico 00985

PANASONIC
Over-The-Range Microwave Oven
Limited Warranty

Limited Warranty Coverage

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company or Panasonic Sales Company (collectively referred to as “the warrantor”) will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, or (b) replace it with a new or a refurbished product. The decision to repair or replace will be made by the warrantor.

	PARTS	LABOR
ALL PARTS (EXCEPT MAGNETRON TUBE)	**1 (ONE) YEAR**	**1 (ONE) YEAR**
MAGNETRON TUBE	**5 (FIVE) YEAR**	**1 (ONE) YEAR**

Labor - In home service for one year on all parts (including, without limitation, magnetron tube). After the labor warranty has expired, the purchaser pays for all labor charges for removal and installation of parts (including, without limitation, magnetron tube). This warranty only applies to products purchased and services in the United States or Puerto Rico. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product, which was not sold “as is”. A purchase receipt or other proof of the original purchase date is required for warranty service.

In home service in the USA can be obtained during the warranty period by contacting Panasonic Services Company (PASC), toll free, at 1-800-211-PANA (7262) to locate a PASC authorized Servicenter.
For assistance in Puerto Rico call Panasonic Sales Company (787)-750-4300 or fax (787)-768-2910.

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes(if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a Factory Service center or other Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.
THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER “LIMITED WARRANTY COVERAGE". THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY. (As examples, this excludes damages for lost time, cost of having someone remove or re-install an installed unit if applicable, or travel to and from the servicer. The items listed are not exclusive, but are for illustration only.) **ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.**
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights and you may also have others rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to the warrantor's Consumer Affairs Department at the addresses listed for the warrantor.
PARTS AND SERVICE WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Customer Services Directory

Obtain Product Information and Operating Assistance; locate your nearest Dealer or servicenter; purchase Parts and Accessories; or make Customer Service and Literature requests by visiting our Web Site at: ***http://www.panasonic.com/consumersupport***
or, contact us via the web at: ***http://www.panasonic.com/contactinfo***

You may also contact us directly at: **1-800-211-PANA(7262)**,
Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 10 am-7 pm, EST.

For hearing or speech impaired TTY users, TTY: 1-877-833-8855

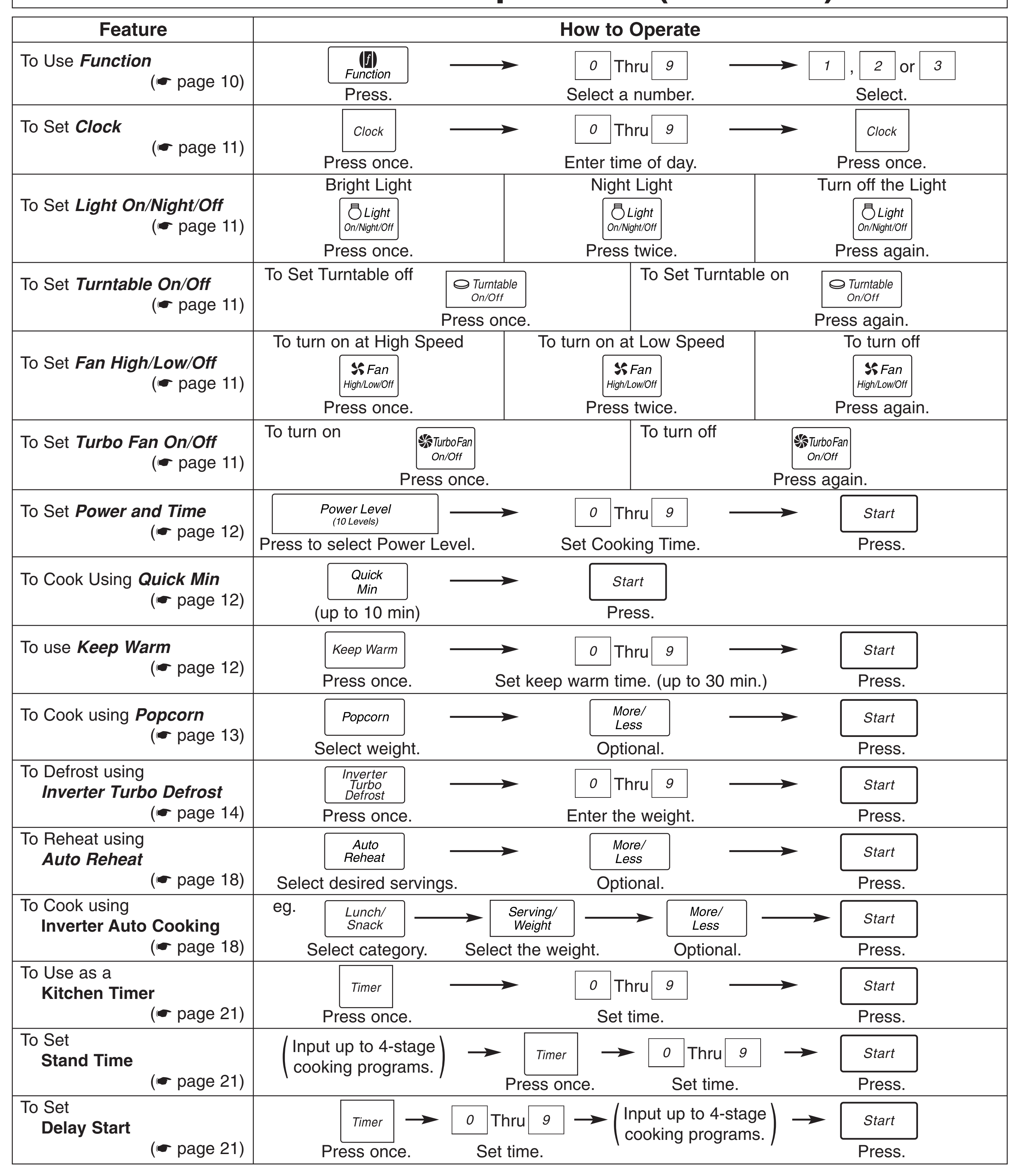
Service in Puerto Rico

Panasonic Puerto Rico, Inc.
Ave. 65 de Infantería, Km. 9.5, San Gabriel Industrial Park, Carolina, Puerto Rico 00985
Phone (787)750-4300, Fax (787)768-2910

Quick Guide to Operation (NN-H264)

Feature	How to Operate
To Use ***Function*** (☛ page 10)	[Function] Press. → [0] Thru [9] Select a number. → [1], [2] or [3] Select.
To Set ***Clock*** (☛ page 11)	[Clock] Press once. → [0] Thru [9] Enter time of day. → [Clock] Press once.
To Set ***Light On/Night/Off*** (☛ page 11)	Bright Light: [Light On/Night/Off] Press once. Night Light: [Light On/Night/Off] Press twice. Turn off the Light: [Light On/Night/Off] Press again.
To Set ***Turntable On/Off*** (☛ page 11)	To Set Turntable off: [Turntable On/Off] Press once. To Set Turntable on: [Turntable On/Off] Press again.
To Set ***Fan High/Low/Off*** (☛ page 11)	To turn on at High Speed: [Fan High/Low/Off] Press once. To turn on at Low Speed: [Fan High/Low/Off] Press twice. To turn off: [Fan High/Low/Off] Press again.
To Set ***Turbo Fan On/Off*** (☛ page 11)	To turn on: [Turbo Fan On/Off] Press once. To turn off: [Turbo Fan On/Off] Press again.
To Use ***Auto Off 1/3/5/10*** (☛ page 11)	To turn on for one minute: [Auto Off 1/3/5/10] Press once. To turn on for 3 minutes: [Auto Off 1/3/5/10] Press twice. To turn on for 5 minutes: [Auto Off 1/3/5/10] Press three times. To turn on for 10 minutes: [Auto Off 1/3/5/10] Press four times.
To Set ***Power and Time*** (☛ page 12)	[Power Level (10 Levels)] Press to select Power Level. → [0] Thru [9] Set Cooking Time. → [Start] Press.
To Cook Using ***Quick Min*** (☛ page 12)	[Quick Min] (up to 10 min) → [Start] Press.
To use ***Keep Warm*** (☛ page 12)	[Keep Warm] Press once. → [0] Thru [9] Set keep warm time. (up to 30 min.) → [Start] Press.
To Cook using ***Popcorn*** (☛ page 13)	[Popcorn] Select weight. → [More/Less] Optional. → [Start] Press.
To use ***Beverages*** (☛ page 13)	[Beverages] Press to select servings. → [More/Less] Optional. → [Start] Press.
To Defrost using ***Inverter Turbo Defrost*** (☛ page 14)	[Inverter Turbo Defrost] Press once. → [0] Thru [9] Enter the weight. → [Start] Press.
To Reheat Using ***Sensor Reheat*** (☛ page 16)	[Sensor Reheat] Press once. → [More/Less] Optional. → [Start] Press.
To Cook Using **Sensor Cook** (☛ page 16)	eg. [Lunch/Snack] Select category. → [More/Less] Optional. → [Start] Press.
To Use as a **Kitchen Timer** (☛ page 21)	[Timer] Press once. → [0] Thru [9] Set time. → [Start] Press.
To Set **Stand Time** (☛ page 21)	(Input up to 4-stage cooking programs.) → [Timer] Press once. → [0] Thru [9] Set time. → [Start] Press.
To Set **Delay Start** (☛ page 21)	[Timer] Press once. → [0] Thru [9] Set time. → (Input up to 4-stage cooking programs.) → [Start] Press.

Quick Guide to Operation (NN-S254)



Feature	How to Operate
To Use ***Function*** (☛ page 10)	[Function] Press. → [0] Thru [9] Select a number. → [1], [2] or [3] Select.
To Set ***Clock*** (☛ page 11)	[Clock] Press once. → [0] Thru [9] Enter time of day. → [Clock] Press once.
To Set ***Light On/Night/Off*** (☛ page 11)	Bright Light: [Light On/Night/Off] Press once. Night Light: [Light On/Night/Off] Press twice. Turn off the Light: [Light On/Night/Off] Press again.
To Set ***Turntable On/Off*** (☛ page 11)	To Set Turntable off: [Turntable On/Off] Press once. To Set Turntable on: [Turntable On/Off] Press again.
To Set ***Fan High/Low/Off*** (☛ page 11)	To turn on at High Speed: [Fan High/Low/Off] Press once. To turn on at Low Speed: [Fan High/Low/Off] Press twice. To turn off: [Fan High/Low/Off] Press again.
To Set ***Turbo Fan On/Off*** (☛ page 11)	To turn on: [Turbo Fan On/Off] Press once. To turn off: [Turbo Fan On/Off] Press again.
To Set ***Power and Time*** (☛ page 12)	[Power Level (10 Levels)] Press to select Power Level. → [0] Thru [9] Set Cooking Time. → [Start] Press.
To Cook Using ***Quick Min*** (☛ page 12)	[Quick Min] (up to 10 min) → [Start] Press.
To use ***Keep Warm*** (☛ page 12)	[Keep Warm] Press once. → [0] Thru [9] Set keep warm time. (up to 30 min.) → [Start] Press.
To Cook using ***Popcorn*** (☛ page 13)	[Popcorn] Select weight. → [More/ Less] Optional. → [Start] Press.
To Defrost using ***Inverter Turbo Defrost*** (☛ page 14)	[Inverter Turbo Defrost] Press once. → [0] Thru [9] Enter the weight. → [Start] Press.
To Reheat using ***Auto Reheat*** (☛ page 18)	[Auto Reheat] Select desired servings. → [More/ Less] Optional. → [Start] Press.
To Cook using **Inverter Auto Cooking** (☛ page 18)	eg. [Lunch/ Snack] Select category. → [Serving/ Weight] Select the weight. → [More/ Less] Optional. → [Start] Press.
To Use as a **Kitchen Timer** (☛ page 21)	[Timer] Press once. → [0] Thru [9] Set time. → [Start] Press.
To Set **Stand Time** (☛ page 21)	(Input up to 4-stage cooking programs.) → [Timer] Press once. → [0] Thru [9] Set time. → [Start] Press.
To Set **Delay Start** (☛ page 21)	[Timer] Press once. → [0] Thru [9] Set time. → (Input up to 4-stage cooking programs.) → [Start] Press.



Specifications

	NN-H264		NN-S254
Power Source:	120 V, 60 Hz		
Power Consumption:	12.2 Amps, 1,430 W		
Cooking Power:*	1,200 W		
Outside Dimensions (H x W x D):	16 7/16" x 29 7/8" x 15" (418 mm x 759 mm x 381 mm)		
Oven Cavity Dimensions (H x W x D):	9 1/2" x 23 1/4" x 14 7/16" (242 mm x 591 mm x 367 mm)		
Charcoal Filter (optional):	NN-CF203		
Operation Frequency:	2,450 MHz		
Ventilation Power:	Turbo 300 CFM	High 180 CFM	Low 140 CFM
Net Weight:	Approx. 55 lbs. (25.0 kg)		Approx. 53 lbs. (24.0 kg)

*IEC Test procedure   Specifications/part numbers subject to change without notice.

User's Record

The serial number of this product may be found on the left side of the control panel. You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No. ______________________________

Serial No. ______________________________

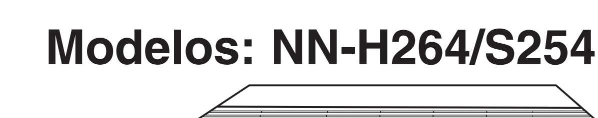
Date of Purchase ________________________

Panasonic Consumer Electronics Company, Division of Panasonic Corporation of North America
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094

Panasonic Sales Company, Division of Panasonic Puerto Rico, Inc. ("PSC")
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
San Gabriel Industrial Park,
Carolina, Puerto Rico 00985

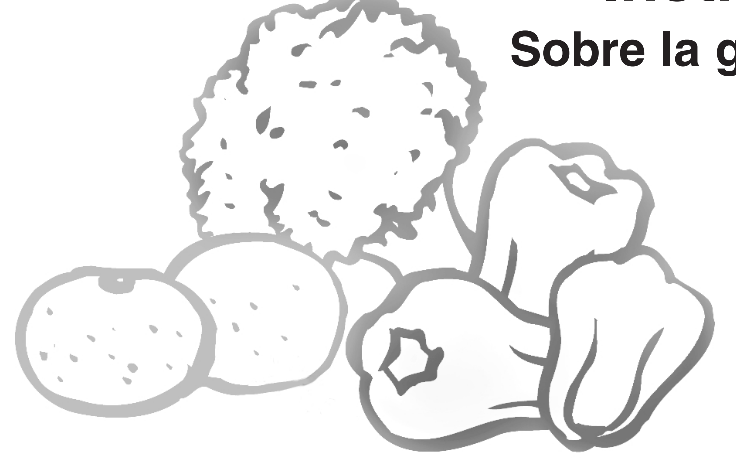
Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, China 201203
Web Site: http://www.panasonic.co.jp/global



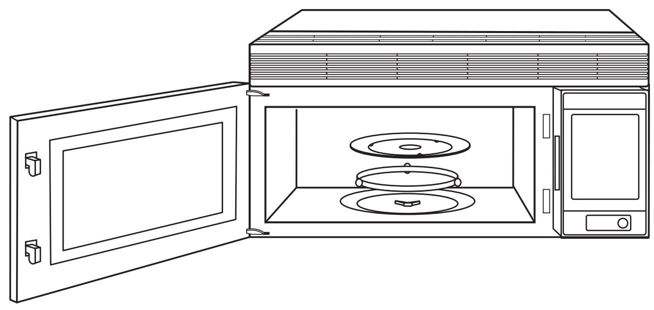


Instrucciones de Operación

Sobre la gama de Hornos de Microondas



Modelos: NN-H264/S254



Información de Seguridad

Operación

Operación

Mantenimiento

Información General

ANTES DE OPERAR ESTE PRODUCTO, LEA ESTE INSTRUCTIVO EN SU TOTALIDAD.

For English Instructions, turn over the book.

Para asistencia, por favor llame: 1-800-211-PANA(7262)
o envienos un correo electrónico a: consumerproducts@panasonic.com
o visitenos en www.panasonic.com (U.S.A)

Para asistencia, por favor llame: 787-750-4300
o visitenos en www.panasonicpr.com (Puerto Rico)

F00036Z80AP
FLE0505-0
Impreso en China

Información de Seguridad del Horno de Microondas

Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

Hemos proporcionado mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de la alarma de seguridad, se utiliza para alertarle de los peligros potenciales que pueden dañar o lastimar a usted y a otros.
EL mensajes de seguridad seguirán el símbolo de la alarma de seguridad y cualquiera de las siguientes palabras PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Usted puede resultar lastimado o dañado seriamente si usted no sigue las instrucciones de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA Usted puede resultar lastimado o dañado seriamente si usted no sigue las instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no es evitado, puede dar lugar a lesión de menor importancia o moderada.

El mensajes de seguridad le indicaran cuál es el peligro potencial, el cómo reducir la posibilidad de lesionarse y le advierte qué puede suceder al no seguir las instrucciones.



PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar peligroso. Es importante no anular o forzar los mecanismos de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre el panel frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule basura o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
(c) No haga funcionar el horno si está dañado, es importante que la puerta del horno abra y cierre apropiadamente y no haya ningún daño en:
  (1) la puerta (combada),
  (2) bisagras y seguro de la puerta (rotos o sueltos),
  (3) sellos de las puertas y superficies de sellado.
(d) El horno no deberá ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto el personal de servicio debidamente calificado.

Gracias por comprar este Horno de Microondas Panasonic.

Su horno de microondas es un artículo para cocinar y usted debe usarlo con tanto cuidado como usa una estufa o cualquier otro artículo para cocinar. Cuando utilice este aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA —Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS" específicas, que se encuentran abajo.
3. Este aparato debe ser conectado a tierra. Conecte solamente a la toma eléctrica debidamente conectada a tierra. Vea las "**INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA**" que se encuentran en la página 3.
4. Como cualquier otro aparato para cocinar, **NO DEJE** el horno desatendido cuando esta en uso.
5. Instale o ubique este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 3.
6. **No** cubra ni tape ninguna de las rendijas de este aparato.
7. **No** almacene o use este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en una base mojada, o cerca de una alberca, y similares.
8. Use este aparato sólo para los fines para los que fue hecho, tal como se describen en este manual. **No** use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o de laboratorio.
9. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que vienen juntas al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves aplicados con una esponja o con tela suave.
10. **No** permita a los niños usar este aparato, a menos que sean supervisados muy de cerca por un adulto. **No** asuma que porque un niño ha dominado una habilidad para cocinar el/ella puede cocinar todo sin supervisión.
11. **No** use este aparato si tiene dañado el cordón o la clavija, si no está trabajando adecuadamente, o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
12. **No** sumergir en agua el cable o la clavija.
13. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
14. **No** deje el cordón colgando en el borde de la mesa o mostrador.
15. Este aparato debe recibir mantenimiento sólo de personal calificado. Contacte las instalaciones de servicio autorizadas más cercanas para revisión, reparación o ajuste.
16. Algunos productos, tales como los huevos completos y contenedores sellados - por ejemplo frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
17. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    (a) No sobrecocine los alimentos. Preste atención cuidadosa al aparato. El papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados dentro del horno para facilitar la cocción pero si no se utilizan adecuadamente esto puede producir incendio en su horno.
    (b) Quite los sujetadores de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
    (c) **Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconecte el cable eléctrico o apague la energía en el switch (braker) del fusible o del circuito.**
    (d) No use la cavidad con propósitos de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso**.**
18. Líquidos, tales como agua, café, o té pueden ser calentados por sobre el punto de ebullición sin parecer estar ebullendo debido a la tensión de superficie del líquido. A veces el burbujeo o ebullición no son visibles cuando el recipiente es removido del horno de microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN UNA EBULLICIÓN REPENTINA DEL LÍQUIDO MUY CALIENTE CUANDO SE INTRODUZCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.
    Para reducir el riesgo de heridas a personas:
    (a) **REVUELVA EL LÍQUIDO ANTES Y DURANTE EL CALENTAMIENTO.**
    (b) **NO caliente el agua y aceite, o las grasas juntas. La película del aceite atrapará vapor, y puede causar una erupción violenta.**
    (c) No utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
    (d) Luego del calentamiento, deje el recipiente dentro del horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
19. **NO** cocine directamente sobre el plato giratorio. Este puede quebrarse, causando lesiones o daño al horno.

20. Este aparato puede ser utilizado sobre equipos de cocina a gas y eléctricos a 36 pulgadas (91,4 cm). Para reducir riesgos de incendio y descargas eléctricas, instale al menos a 13 5/8 pulgadas (34,6 cm), por sobre las hornillas de la estufa, medido desde el fondo del horno.
21. Limpie las ventilaciones de la Cubierta Frecuentemente — La grasa no debe acumularse en la cubierta o filtro.
22. Tenga cuidado cuando limpie el Filtro para la Grasa. Los agentes corrosivos de limpieza, como los limpiadores a base de lejia, pueden dañar el filtro. Limpie con una solución de detergente caliente todos los meses.
23. Cuando esté cocinando debajo de la cubierta, encienda el ventilador.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA:
NO quite el panel externo del horno. Las reparaciones se deben hacer solamente por una persona calificada del servicio.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS:
NO altere o haga ningún ajuste o reparación a la puerta, al alojamiento del panel de control, interruptores entrecruzados de seguridad o a cualquier otra parte del horno.

PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO:
1. **NO** opere el horno vacío. La energía de microondas se reflejará continuamente a través del horno si los alimentos o agua no están presentes para absorber energía. Esto puede dañar el horno y resultar en peligro de incendio.
2. **NO** almacene los materiales inflamables al lado, encima, o dentro del horno.
3. **NO** seque telas, periódicos u otros materiales en el horno. Pueden incendiarse.
4. **NO** golpee ni pegue en el panel de control. Pueden causarse daños a los controles.
5. **NO** use productos de papel reciclado, a menos que en la etiqueta del papel se indique que puede ser utilizado en horno de microondas, ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o incendios cuando se usen.

PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS:
Las manoplas para tomar cosas calientes siempre deben ser utilizadas cuando se retiren cosas del horno. El calor se transfiere de los alimentos calientes a los contenedores para cocinar y de los contenedores a la bandeja de cristal. La bandeja de cristal puede estar muy caliente después de sacar los contenedores para cocinar del horno.

Plato giratorio de cristal

1. **NO** opere el horno sin el anillo giratorio y el plato de cristal en su lugar.
2. **NO** ponga a funcionar el horno sin el plato giratorio de cristal ensamblado completamente en el cubo de la impulsión. El cocinar de manera incorrecta podría resultar en daños al horno. Verifique que el plato giratorio de cristal sea enganchado correctamente y observe que la rotación sea apropiada cuando presiona Encender.
   Nota: El plato giratorio puede dar vuelta en cualquier dirección.
3. Utilice solamente el plato giratorio diseñado específicamente para este horno. **NO** substituya ningún otro plato giratorio.
4. Si el plato giratorio esta caliente, permita que se enfríe antes de la limpieza o de colocar en agua.
5. **NO** cocine directamente en el plato giratorio. Coloque siempre el alimento en un plato seguro para microondas.
6. Si el alimento o el utensilio en el plato giratorio toca las paredes del horno, ocasionará que el plato giratorio deje de moverse, el plato de cristal rotará automáticamente en la dirección opuesta.

Anillo Giratorio

1. El anillo giratorio y el piso del horno se deben limpiar con frecuencia para prevenir ruido excesivo.
2. Siempre vuelva a colocar el anillo giratorio y el plato de cristal en sus posiciones apropiadas.
3. El anillo giratorio se debe utilizar siempre para cocinar junto con el plato de cristal.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso apropiado del horno lea las precauciones restantes de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

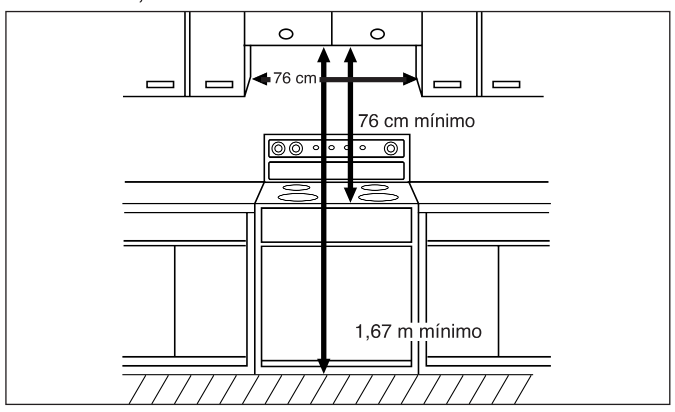
 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Examine Su Horno

Desempaque el horno, quite todo el material de empaque y examine que su horno no tenga ningún daño, tal como abolladuras, seguros de la puerta rotos o resquebrajaduras en la puerta. Notifique inmediatamente a su distribuidor si el horno está dañado.

Instalación

1. Este horno se debe instalar por lo menos en una entrada de al menos 30 pulgadas, es conveniente para el uso de equipos de cocina a gas o eléctricos un espacio de 36 pulgadas o menos.
2. Asegúrese de instalar este aparato sólo de acuerdo a las intrucciones de instalación provistas.
3. Es recomendable que el producto sea montado en una pared plana sobre un travesaño de 2 x 4 pulgadas (5 cm x 10 cm) y el travesaño debe atravesar la pared o el yeso/ tablestaca seco un mínimo de 3/8 pulgadas (1 cm). Para mayor información, por favor consulte las instruciones de instalación adicionales provistas.
4. Asegúrese de que el fondo del gabinete sea de 66 pulgadas (1,67 m) o más desde el piso y 30 pulgadas (76 cm) o más desde la superficie de cocina.
5. Este horno ha sido fabricado sólo para el uso en el hogar. No fue probado para usarse en ningún tipo de vehículo terrestre, marítimo o de uso comercial.



⚠ ADVERTENCIA —EL USO INAPROPIADO DE LA CLAVIJA PARA CONEXIÓN A TIERRA PUEDE RESULTAR EN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.
Consulte a un electricista o a una persona del servicio calificados si no comprende las intrucciones para conectar a tierra completamente, o si existe alguna duda de si el aparato está correctamente conectado a tierra o no.

Instrucciones de Conexión a Tierra

ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica proporcionando una línea de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable y clavija para conexión a tierra. La clavija debe ser conectada en un receptor que esté instalado adecuadamente y conectado a tierra.

- Enchufe en la conexión correctamente instalado y puesto a tierra de 3 entradas.
- **NO** quite el diente de tierra.
- **NO** utilice adaptador.
- **NO utilice un cable de extensión.**

Requerimientos de cableado

El horno debe estar en un circuito separado. Ningún otro aparato debe compartir el circuito con el horno. Si lo hace el fusible del circuito puede estallar, el bloqueador del circuito trabarse o la comida cocinarse más lento que en los tiempos recomendados en este manual. El horno debe ser conectado en un enchufe a tierra de al menos 15 A 120 V, 60 Hz. Donde se encuentre un enchufe estándar de 2 entradas será responsabilidad - y obligación - del consumidor reemplazarlo por un enchufe a tierra de 3 entradas. El voltaje usado debe ser el mismo al especificado en el horno de microondas (120 V, 60 Hz) Usar un voltaje más alto es peligroso y puede resultar en fuego u otro accidente causando daño al horno. Usar un bajo voltaje dará como resultado un cocinado más lento.
Panasonic NO es responsable por cualquier daño que haya resultado del uso del horno con un voltaje distinto al especificado.

Interferencia de Radio o Televisión

1. La operación de su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
   (a) Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno.
   (b) Ponga el radio, TV, etc. lo más lejos posible del horno de microondas.
   (c) Use una antena instalada adecuadamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

La Cubierta

1. La ventilación de su horno operará automáticamente bajo ciertas condiciones. Se requiere precaución para prevenir el comienzo y esparcimiento de fuegos de la cocina mientras el ventilador este en operación.
2. Nunca deje las unidades de superficies a altas temperaturas desatendidas. El evaporamiento causa humos y salpicaduras de grasa que pueden encenderse y esparcirse si el ventilador está operando. Para minimizar la operación automática del ventilador, utilice utensilios de tamaño adecuado y utilice ajustes de alto calor sólo cuando sea necesario.
3. En caso de fuego causado por grasa, sofoque el plato flameante en la superficie de la unidad cubriendo completamente el plato con una tapa bien ajustada, papel para galletas o una bandeja plana.
4. Mantenga los filtros de la cubierta y grasa limpios, de acuedo a las instrucciones en la página 29, para mantener una adecuada ventilación y evitar fuegos causados por grasa.
5. Para proteger el desempeño del ventilador automático, mantenga siempre el filtro limpio(vea página 29). Si el ventilador necesita una reparación, no utilice el horno de microondas hasta que este sea reparado.

Ventilación Interior

Si este aparato se ventilará en la cocina, asegúrese que el juego de filtro de carbón está instalado en la unidad antes de operar. Cuando necesite juegos de filtro de carbón adicionales para el reemplazo, podrá adquirirlos a través de su agente local de Panasonic (ver Página 28).

Funcionamiento del Motor del Ventilador

Tras utilizar el horno repetidamente o durante un tiempo prolongando, puede que el ventilador siga girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y Usted puede remover la comida del Horno mientras el ventilador esta operando.

 Sugerencias Útiles

Siga Estas Precauciones de Seguridad Cuando Cocine en Su Horno

IMPORTANTE

La cocción adecuada depende del tiempo designado y del peso de los alimentos. Si usa una porción menor de la recomendada y cocina por el tiempo para la porción recomendada, puede resultar en un incendio. Si ocurre un incendio, ponga el horno en posición de apagado y manténgalo cerrado. Desconecte la energía eléctrica o desconecte la caja de fusibles o el panel de control.

1) ENLATADO CASERO / ESTERILIZACIÓN / ALIMENTOS DESHIDRATADOS / PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS.

- **No use** el horno para el enlatado casero o para calentar cualquier frasco cerrado. La presión aumentará y el frasco puede explotar. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura apropiada de enlatado.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (mamilas de bebe, etc). Es difícil mantener el horno a la temperatura necesaria para la esterilización.
- **No seque** carne, hierbas, frutas o vegetales en su horno. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con bajo contenido de humedad se pueden secar, quemar o incendiarse.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz deben prepararse en un recipiente para palomitas de maíz adecuado para horno de microondas. Palomitas de maíz para horno de microondas que se preparan en su propio paquete también están disponibles. Siga las instrucciones del fabricante de palomitas de maíz y use una marca adecuada para la potencia de su horno de microondas. Nunca deje desatendido el horno cuando prepare palomitas de maíz.
PRECAUCIÓN: Cuando use palomitas de maíz para microondas previamente empacadas siga las instrucciones recomendadas en el paquete o utilice la tecla de palomitas de maíz (revise página 13). Si no se siguen estas instrucciones, las palomitas de maíz pueden no reventar adecuadamente o pueden encenderse y causar un incendio. Nunca deje el horno desatendido, cuando están reventando las palomitas. Permita que la bolsa de palomitas se enfríe antes de abrirse, abra siempre la bolsa lejos de su cara y cuerpo para prevenir quemaduras del vapor.

3) FREIR CON MUCHA GRASA

- **NO** trate de freír con mucha grasa en su horno de microondas. Cocinar aceites puede estallar en flamas y puede causar daño al horno y quizá acabar en quemaduras. Los utensilios de microondas pueden no ser útiles para soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían romperse.

4) ALIMENTOS CON PIELES NO POROSAS

- **NO COCINE/RECALIENTE HUEVOS ENTEROS, CON O SIN LA CÁSCARA.** La acumulación del vapor en huevos enteros puede hacerlos estallar, y es causa de daño al horno o causa de lesión. Recalentar los huevos duros REBANADOS y cocinar los huevos revueltos es seguro.
- Papas, manzanas, calabazas completas y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos deben ser perforados antes de cocinarlos en microondas para evitar que estallen.
  PRECAUCIÓN: Cocinar papas secas o viejas pueden ocasionar fuego.

5) BANDEJA DE CRISTAL / UTENSILIOS DE COCINA/PAPEL ALUMINIO

- Los utensilios para cocinar se calientan durante la cocción en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensilios del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensilios de cocina, para evitar quemaduras.
- La bandeja de cristal se calentará durante la cocción. Debe permitirse que se enfríe antes de manejarla o antes de colocar productos de papel, tales como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas, para cocinar.
- Al usar papel aluminio en el horno, permita por lo menos de 1 pulgada (2,5 centímetros) de espacio entre el papel aluminio y las paredes del horno o la puerta interior.
- Platos con adornos metálicos no deberán ser usados, ya que puede producirse arco eléctrico.

6) TOALLAS DE PAPEL / TELAS

- **No use** toallas de papel o telas que contengan fibras sintéticas en su tejido. La fibra sintética puede causar que la toalla se incendie. Utilice toallas de papel bajo supervisión.

7) BANDEJA DORADORA / BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Las bandejas doradoras o asadoras son diseñadas para cocinar en microondas solamente. Siempre siga las instrucciones dadas por el fabricante. **No precaliente** la bandeja doradora más de 6 minutos.
- Si se utiliza una bolsa para cocinar en Microondas, prepare de acuerdo a las instrucciones del paquete. **No use** sujetadores de alambre para cerrar la bolsa, en su lugar utilice sujetadores de plásticos, un cordón de algodón, o la tira del extremo abierto de la bolsa.

8) TERMÓMETROS

- **No use** termómetros convencionales para alimentos en su horno. Puede producir arco. Están disponibles termómetros seguros para microondas para carne y dulce.

9) FÓRMULA DE BEBÉ / ALIMENTOS PARA BEBÉ

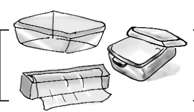
- **No** caliente la fórmula o los alimentos para el bebé en el horno de microondas. El tarro o la superficie de cristal del alimento pueden parecer tibios mientras que el interior puede resultar tan caliente que podría ocasionar quemaduras en la boca y esófago del bebe.

10) RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

- Cuando recaliente productos de repostería, compruebe la temperatura de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos tienen rellenos que calienten más rápidamente y puedan resultar extremadamente calientes, mientras que la superficie sigue siendo tibia al tacto (Ej. Donas de jalea).

11) GUÍA DE USO GENERAL DEL HORNO / PUERTA DEL HORNO

- **No use** el horno por cualquier razón que no sea la preparación de alimentos.



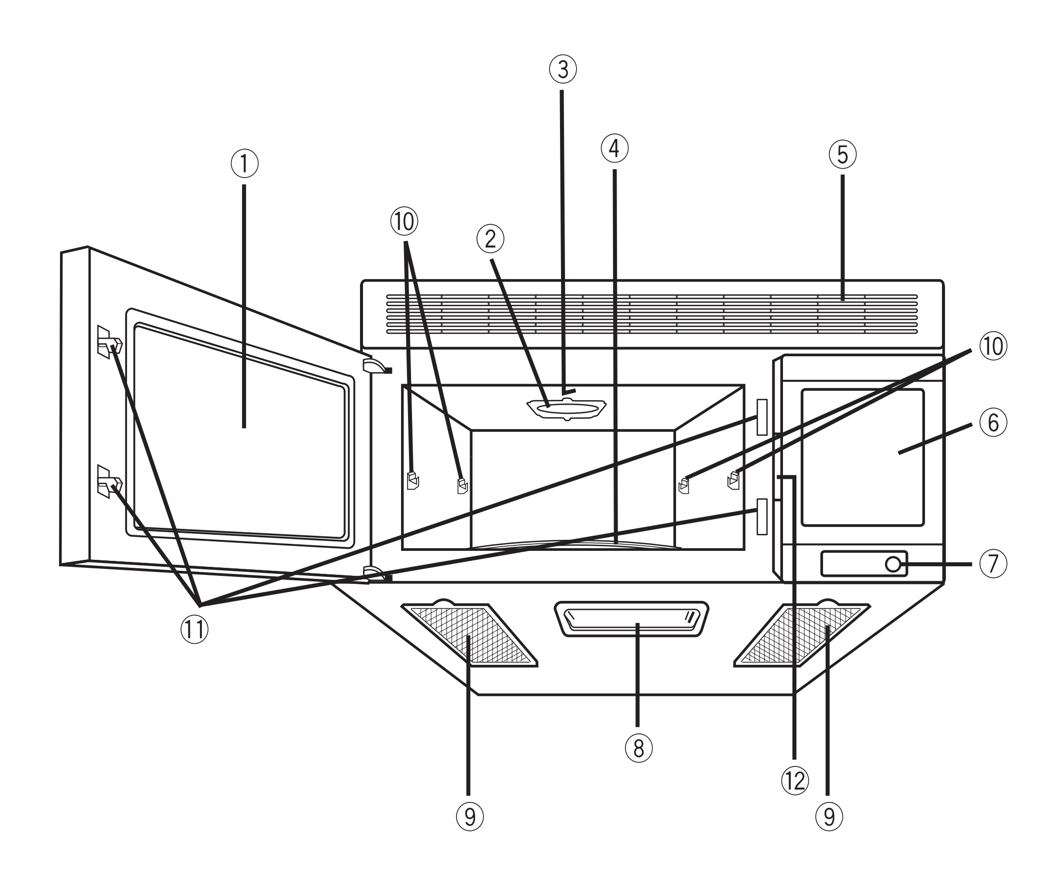
Guía de Utensilios

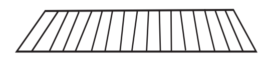
UTENSILIO	MICROONDAS	COMENTARIOS
Papel aluminio	Si, para protección únicamente	Pequeñas tiras de papel aluminio pueden ser utilizadas para proteger las partes más delicadas de carnes y aves. Pueden ocurrir chispas si el aluminio se encuentra muy cerca del las paredes o la puerta del horno y dañar el horno como resultado.
Platos para dorar	Si	Los platos para dorar están diseñados para cocinar con microondas solamente. Cheque la información del plato dorador para instrucciones y el gráfico de calentamiento. No precaliente por más de 6 minutos.
Bolsas de papel común	No	Pueden incendiarse.
Utensilios de cocina: Etiquetados “Para uso de microondas”	Si	Cheque las instrucciones de uso y cuidado de los fabricantes para calentar en microondas. Algunos utensilios de cocina pueden tener en la parte posterior del plato “Seguro para uso de microondas”.
Utensilios de cocina no etiquetados	Si o No	Utilice **PRUEBA DE RECIPIENTES** abajo.
Platos desechables de poliéster o cartón	Si	Algunos alimentos congelados están empacados en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de productos comestibles.
Comida rápida en caja de cartón con mango de metal	No	El mango de metal puede ocasionar chispas.
Comida congelada en en bandeja de metal	No	El metal puede causar chispas y dañar su horno.
Comida congelada en bandeja para Microondas	Si	Caliente solo una bandeja en el horno a la vez.
Tarros de vidrio	No	La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor. No utilice para cocinar o recalentar.
Cerámica y vidrios refractarios	Si	Ideales para cocción en horno de microondas común y dorador (Vea **PRUEBA DE RECIPIENTE** abajo).
Utensilios de metal para hornear	No	No recomendado para utilizar en hornos de microondas. El metal puede ocasionar chispas y dañar su horno.
Sujetadores de Alambre	No	Pueden causar chispas que causen fuego en el horno.
Bolsas para cocinar en el horno	Si	Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con el sujetador de nylon incluido.
Vasos y platos de papel	Si	Utilice para alimentos cocidos y para cocinar alimentos que requieren corto tiempo de cocción como los Hot dogs.
Toallas y servilletas de papel	Si	Utilice para calentar rollos y sandwiches, solo si esta etiquetado para uso seguro de microondas.
Toallas y servilletas de papel reciclado	No	Productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden ocasionar chispas.
Papel pergamino	Si	Utilice como cubierta para prevenir que salpique. Seguro para uso en microondas, microondas/ convección y hornos convencionales.
Plástico: Utensilios de cocina seguros para microondas	Si, utilice con precaución	Debe estar etiquetado: “Conveniente para calentar en microondas”, Siga las instrucciones y recomendaciones del fabricante. Algunos contenedores plásticos seguros para uso de microondas no son convenientes para alimentos con altos contenidos de grasa o azúcar. El calor de los alimentos calientes pueden ocasionar que el plástico se deforme.
Plástico, Melamine	No	Este material absorbe la energía de microondas. Los platos se calientan.
Tazas de unicel	Si, use con precaución	El unicel se derretirá si los alimentos alcanzan altas temperaturas. Utilice para recalentar alimentos únicamente a un bajo nivel de temperatura.
Plástico para envolver	Si	Use para envolver los alimentos durante la cocción, para retener la textura y prevenir que salpique. Deberá ser etiquetada “Conveniente para Calentar en Microondas”. Revise las instrucciones del empaque.
Termómetros apropiados para hornos de microondas	Si	Use solamente termómetros para carne y dulce seguros para microondas.
Termómetro convencional	No	No convenientes para el uso en horno de microondas, puede causar chispas y calentarse.
Papel encerado	Si	Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras y retener la textura.

PRUEBA DE RECIPIENTES

Prueba de seguridad del recipiente para uso en Horno de Microondas: Coloque un vaso de agua en el Horno de microondas junto al recipiente que será probado, caliente por un minuto a Potencia P10. Si el recipiente es seguro para el uso en microondas debe estar frío y el agua debe estar caliente. Si el recipiente esta caliente es porque absorbió alguna energía del microondas y no debe ser utilizado. Esta prueba no puede ser utilizada para recipientes plásticos.

Diagrama de Componentes del Horno

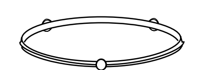




Repisa
(sólo NN-H264)
La Repisa puede ser usada para cocción de 2 niveles, ver página 22



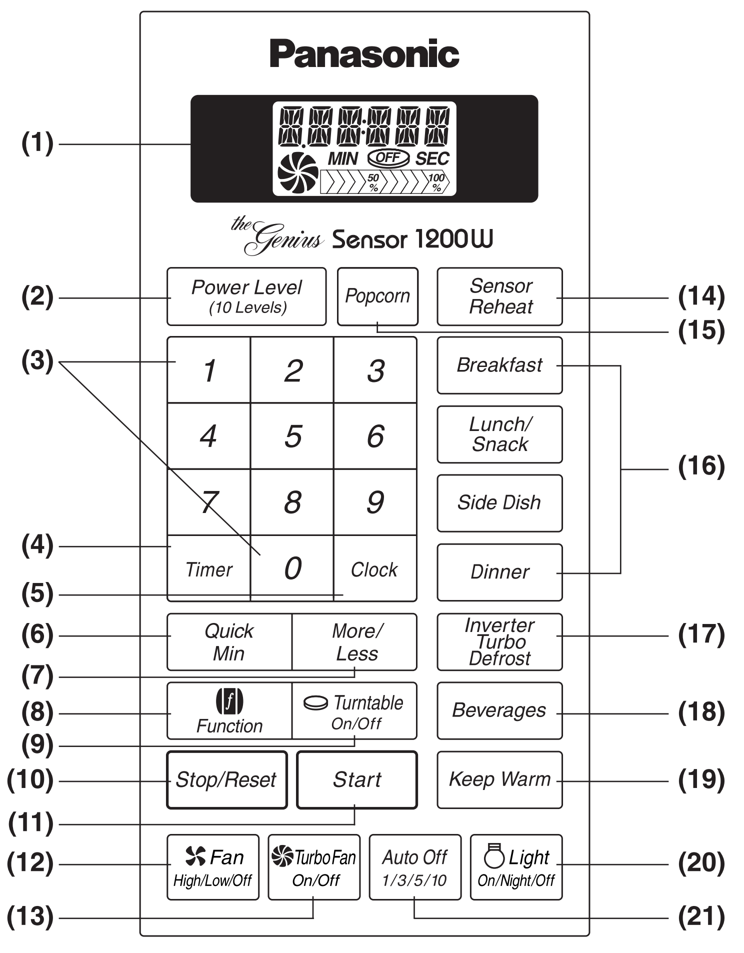
Bandeja de Cristal



Aro de Rodillo

① **Ventana del Horno Transparente**
② **Cubierta del guía de ondas** (no remover)
③ **Luz interior del Horno de Microondas** (La Luz del Horno puede ser reemplazada, ver página 29)
④ **Bandeja de Cristal** (Plato Giratorio)
⑤ **Respiradero de Aire del Horno** (Rejilla del Respiradero/Rejilla del Respiradero es desmontable y puede ser limpiada, ver página 28)
⑥ **Panel de control**
⑦ **Tecla para abrir la puerta**
⑧ **Luz de la Campana** (la Luz de la Campana puede ser reemplazada, ver página 29)
⑨ **Filtro de Grasa** (el filtro para la grasa es desprendible y se debe limpiar regularmente, ver página 29)
⑩ **Soportes de la Repisa** (Sólo NN-H264)
⑪ **Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta**
⑫ **Placa de Identificación**

Panel de Control (NN-H264)



(1) Pantalla indicadora: La pantalla incluye indicador para informarle la hora, el tiempo de cocción y la función de cocción seleccionada.

(2) Tecla de Nivel de Potencia: Toque este tecla para seleccionar el nivel de potencia de cocción. (☛ página 12)

(3) Teclas numéricas: Toque estos teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción, tiempo de reloj, del temporizador, o descongelar según los pesos.

(4) Tecla de Tiempo: Toque este tecla para ajustar el tiempo de cocina. (☛ página 21)

(5) Tecla de Reloj: Toque este tecla para ingresar la hora del día. (☛ página 11)

(6) Tecla de Minuto Automático: Toque este tecla para ajustar o agregar tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. (☛ página 12)

(7) Tecla Más/ Menos: Toque este tecla para cocinar comidas por más o menos tiempo cuando se utilicen los teclas de Palomitas de Maíz, Recalentamiento por Sensor y Cocción por Sensor. (☛ página 13, 16)

(8) Tecla de Función: Toque este tecla para establecer las características de no-cocción iniciales de su Horno. (☛ página 10)

(9) Tecla del Plato Giratorio Encendido/Apagado: Toque este tecla para encender o apagar el plato giratorio. (☛ página 11)

(10) Tecla de Pausa/Cancelar: Toque este tecla para detener el horno o cancelar los ajustes ingresados.

(11) Tecla de Encender: Toque este tecla para encender una función. Si se abre la puerta después de haber empezado la cocción, vuelva a presionar ENCENDER.

(12) Tecla de Ventilador Alto/Bajo/Apagado: Toque este tecla para encender en alto, bajo, ó apagado. (☛ página 11)

(13) Tecla de Turbo del Ventilador Encendido/Apagado: Toque este tecla para encender o apagar el turbo del ventilador. (☛ página 11)

(14) Tecla de Recalentamiento por Sensor: Toque este tecla para recalentar el alimento en un solo toque. (☛ página 16)

(15) Tecla de Palomitas de Maíz: Toque este tecla para cocinar palomitas de maíz empaquetadas para microondas. (☛ página 13)

(16) Teclas de Cocción por Sensor (☛ página 16)

(17) Tecla de Descongelación Turbo Inverter: Esta función le permite descongelar carne aves, y mariscos fácimente introduciendo el peso. (☛ página 14)

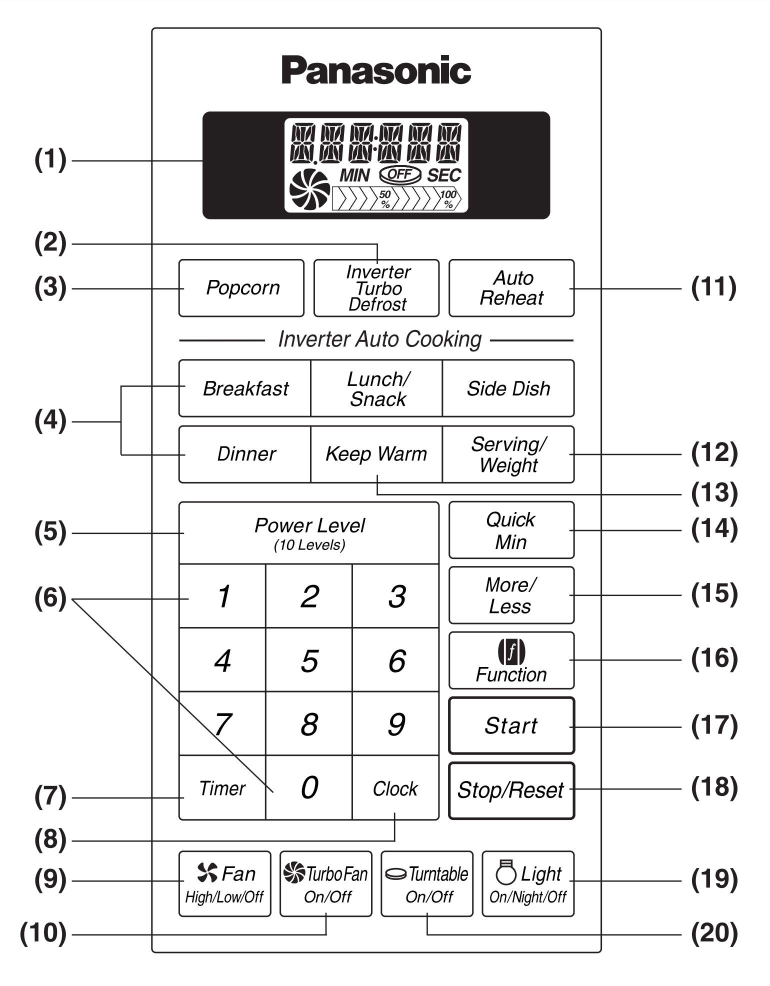
(18) Tecla de Bebidas: Toque este tecla para recalentar bebidas con temperatura de la habitación sin ajustar la potencia ni el tiempo. (☛ página 13)

(19) Tecla de Mantener Caliente: Toque este tecla para mantener las comidas calientes hasta 30 minutos luego de su cocción. (☛ página 12)

(20) Luz Encendida/Noche/Apagada: Toque este tecla para encender la luz de la cocina. (☛ página 11)

(21) Tecla de Auto Apagado 1/3/5/10: Toque este tecla para ajustar el tiempo del ventilador. (☛ página 11)

Panel de Control (NN-S254)



(1) Pantalla Indicadora: La pantalla incluye indicador para informarle la hora, el tiempo de cocción y la función de cocción seleccionada.

(2) Tecla de Descongelación Turbo Invertida: Esta función le permite descongelar carnes, aves, pescados y mariscos simplemente ingresando el peso. (☛ página 14)

(3) Tecla de Palomitas de Maíz: Toque este tecla para cocinar palomitas de maíz empaquetadas para microondas. (☛ página 13)

(4) Teclas de Cocción Inverter Automática (☛ página 18)

(5) Tecla de Nivel de Potencia: Toque este tecla para seleccionar el nivel de potencia de cocción. (☛ página 12)

(6) Teclas numéricas: Toque estos teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción, tiempo de reloj, del temporizador, o descongelar según los pesos.

(7) Tecla de Tiempo: Toque este tecla para ajustar el tiempo de cocina. (☛ página 21)

(8) Tecla de Reloj: Toque este tecla para ingresar la hora del dia. (☛ página 11)

(9) Tecla de Ventilador Alto/Bajo/Apagado: Toque este tecla para encender o apagar el ventilador. (☛ página 11)

(10) Tecla de Turbo del Ventilador Encendido/Apagado: Toque este tecla para encender o apagar el turbo del ventilador. (☛ página 11)

(11) Tecla de Recalentamiento Automático: Toque este tecla para recalentar el alimento. (☛ página 18)

(12) Tecla de Porción/Peso: Toque este tecla para verificar el tamaño de la porción al utilizar las teclas de Auto Cocción / Recalentamiento Inverter. (☛ página 18)

(13) Tecla de Mantener Caliente: Toque este tecla para mantener las comidas calientes hasta 30 minutos luego de su cocción. (☛ página 12)

(14) Tecla de Minuto Automático: Toque este tecla para ajustar o agregar tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. (☛ página 12)

(15) Tecla Más/ Menos: Toque este tecla para un tiempo más largo/corto de cocción cuando se utilizan los teclas de Palomitas de Maíz, Recalentamieto Automático y Cocción Inverter Automática. (☛ página 13, 18)

(16) Tecla de Función: Toque este tecla para establecer las características de no-cocción iniciales de su Horno. (☛ página 10)

(17) Tecla de Encender: Toque este tecla para encender una función. Si se abre la puerta después de haber empezado la cocción, vuelva a presionar ENCENDER.

(18) Tecla de Pausa/Cancelar: Toque este tecla para detener el horno o cancelar los ajustes ingresados.

(19) Luz Encendida/Noche/Apagada: Toque este tecla para encender la luz de la cocina. (☛ página 11)

(20) Tecla de Plato Giratorio Encendido/Apagado: Toque este tecla para encender o apagar el plato giratorio. (☛ página 11)



Características de función

Esta función única de su horno microondas PANASONIC le permite establecer las características iniciales (No de cocción del horno), por ejemplo, SEGURO PARA NIÑOS, VELOCIDAD DEL TEXTO, ELECCIÓN DE IDIOMA (INGLÉS, FRANCÉS O ESPAÑOL), y muchas más. Ver abajo.

1. Function	• Presione **Funciones**.
2. 0 a 9 Presione	• Presione la selección con las teclas numéricas (Ver tabla abajo).
3. 1 a 3 Presione	• Presione selección.
4. Si desea otras selecciones, repita los pasos 1-3.	

Function

1 SELECCIÓN DE IDIOMA
El horno le permite elegir el idioma de la pantalla: inglés, francés o alemán. Cuando se enchufa por primera vez la visualización aparece en español.
- *1 ENGLISH → La visualización aparece en inglés.
- 2 FRANÇAIS → La visualización aparece en francés.
- 3 ESPAÑOL → La visualización aparece en español.

2 SELECCIÓN DE LIBRA/KILO
Este horno posee mediciones de peso en el sistema inglés y en el sistema métrico. Cuando se enchufa, el horno visualiza el peso en el sistema inglés.
- *1 lb → El peso se puede ajustar en onzas/libras (Sistema Inglés).
- 2 kg → El peso se puede ajustar en g/kg, (Métrico).

3 VELOCIDAD DE PALABRAS
La velocidad del desplazamiento de palabras de la Ventana de visualización se puede acelerar o retrasar.
- *1 RÁPIDO → Las palabras se desplazan rápidamente.
- 2 MEDIO → La velocidad de desplazamiento vuelve a su ajuste inicial.
- 3 DESPACIO → Las palabras se desplazan lentamente.

4 ACCIÓN DE MENÚ
La ventana de acción del menú le ayuda a programar su horno indicando mediante mensajes-guías el próximo paso que se tiene que dar. Cuando se familiarice con su horno, la aparición de mensajes-guías se puede apagar.
- *1 SI → Aparecerá el Mensaje-Guía.
- 2 NO → No aparecerá el Mensaje-Guía.

5 SEGURO PARA NIÑOS SI/NO
El horno tiene una Traba de Seguridad para Niños que previene el operado electrónico del horno hasta estar cancelada. No traba la puerta.
- 1 SI → Se ha ajustado Seguro para Niños y no se aceptará la operación.
- *2 NO → Se ha anulado el Seguro para Niños.

6 BIP SI/NO
Si desea que el horno opere sin bip, este puede apagarse.
- *1 SI → El sonido "Bip" se reactivará.
- 2 NO → El sonido "Bip" no se escuchará.

7 BIP RECORDATORIO SI/NO
Un sonido bip suena para recordarle que remueva la comida del horno luego de completar la cocción o el temporizador. Este ocurrirá cada 15 segundos hasta que la puerta sea abierta.
- 1 SI → El sonido "Bip" de recordatorio trabajará.
- *2 NO → El sonido "Bip" de recordatorio no trabajará.

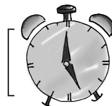
8 HORA DE VERANO SI/NO
- 1 SI → La hora del día se adelantará una hora.
- *2 NO → La hora del día volverá a su ajuste original.

9 RELOJ SI/NO
La visualización del reloj se puede colocar en "apagado".
- *1 SI → La visualización del reloj aparecerá en la Ventana de Visualización.
- 2 NO → La visualización del reloj no aparecerá en la Ventana de Visualización.

Se memorizará la hora del día mientras la pantalla esté apagada.

0 MODO DE DEMOSTRACION
El modo demo está diseñado para la visualización en las tiendas. En este modo, el funcionamiento del horno se puede demostrar sin que ésta produzca microondas.
- 1 SI → El horno está en modo demo.
- *2 NO → El horno no está en modo demo.

* MODO PREDETERMINADO



Reloj

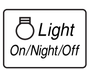
Ejemplo: Para ajustar 11:25

1. Clock	• Presione la tecla de **Reloj**. ➤punto comienza a parpadear.
2. 1 1 2 5	• Fije la hora correcta del día. ➤11:25 aparece en la pantalla indicadora.
3. Clock	• Presione la tecla de **Reloj**. ➤punto deja de parpadear. La hora está ingresada y ubicada en la pantalla indicadora.

NOTAS:
1. Para reiniciar el reloj. Repetir el paso 1 hasta el 3.
2. El Reloj seguirá marcando la hora siempre que siga recibiendo alimentación eléctrica.
3. El Reloj visualiza el horario normal basado en las 12 horas, no utiliza el horario militar.
4. El horno no funcionará mientras los dos puntos estén parpadeando.



Para seleccionar de la Luz Encendida/Nocturna/Apagada

 Light On/Night/Off	Esta función le permite controlar la claridad de la Luz de la Campana. Presione el botón "Luz Encedida/ Noche/Apagada" una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, y presione nuevamente para apagar.

Para seleccionar del Plato Giratorio Encendido/Apagado

Turntable On/Off	Para obtener los mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio encendido. Puede ser apagado para platos grandes. Presione la tecla "Plato Giratorio Encendido/Apagado" para apagar o encender el plato giratorio. Cuando usted lo apague. OFF aparecerá en la pantalla indicadora.

NOTA:
Cuando selecciona "Plato Giratorio APAGADO", volverá automáticamente a "ENCENDIDO" nuevamente luego de completar el ciclo de cocción.
No opere el horno en "Plato Giratorio Apagado" cuando cocine comidas en Palomitas de Maíz / Descongelamiento Turbo Inverter / Recalentamiento por Sensor / Cocción por Sensor / Recalentamiento Automático / Cocción inverter automática.
Algunas veces el Plato Giratorio puede volverse muy caliente al tacto. Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de cocinar.



Para seleccionar del Ventilador Turbo Encendido/Apagado

 TurboFan On/Off	Use la tecla "Ventilador Turbo Encendido/Apagado" para velocidad máxima de ventilación. Presione el botón "Ventilador Turbo Encendido/Apagado" una vez para encender el Ventilador Turbo y presione nuevamente para apagar. Cuando lo encienda, aparecerá en la pantalla indicadora.

Para seleccionar del ventilador Alto/Bajo/Apagado

Fan High/Low/Off	El Ventilador (Ventilador del Respiradero) remueve el vapor y otras emanaciones del la superficie de lo cocinado por debajo del horno de microondas. Presione el botón "Ventilador Alto/Bajo/Apagado" una vez para velocidad de ventilador Alta, dos veces para velocidad de ventilador Baja, presione nuevamente para apagar el ventilador. Cuando lo encienda, aparecerá en la pantalla indicadora.

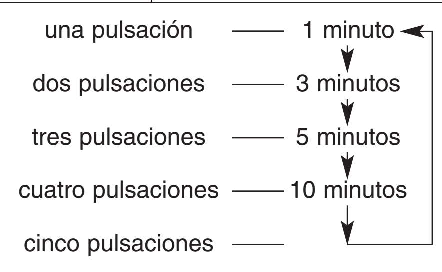
NOTA: Ventilador Automático
Si el horno de microondas es usado por un largo período o si el equipo de cocina es usado simultáneamente con el horno, la temperatura puede llegar a ser muy alta alrededor del horno microondas y el ventildador del capó se encederá automáticamente en el ajuste Turbo para enfriar el horno. Cuando esto ocurra la pantalla visualizadora muestra "**VENTILANDO**", y **el ventilador no puede ser apagado manualmente**. Si posteriormente se presiona otro botón y "CALIENTE" aparece en la pantalla visualizadora, el **horno microondas no operará**, y deberá esperar hasta que horno de microondas se enfrie y "**CALIENTE**" aparezca en la pantalla visualizadora para reprogramar. El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes internos se enfrien. Puede continuar enfriandose por 30 minutos o más.

Cuando "REFRESCANTE/ENFRIANTE" aparece en la pantalla de visualización
Luego de usar el horno de microondas por un largo período de tiempo o usar el equipo de cocina con el microondas, "REFRESCANTE/ENFRIANTE" puede aparecer en la pantalla de visualización, y el ventilador de enfriamiento funcionará hasta que los componentes internos sean enfriados. El horno de microondas continuará la operación normal.

Cuando "CALIENTE" aparece en la Pantalla Indicadora
Cuando se use el horno de microondas y el equipo de cocina en el producto simultáneamente, "CALIENTE" puede aparecer en la pantalla de visualización y el horno de microondas no operará. En este caso, espere hasta que el horno de microondas sea enfriado y "CALIENTE" desaparezca. Podría estar encendido hasta terminar la operación del equipo de cocina.

Para seleccionar de Auto Apagado 1/3/5/10 (NN-H264)

Auto Off 1/3/5/10	Después de que haya seleccionado el Ventilador Alto/Bajo o Ventilador Turbo Encendido, puede ajustar el tiempo deseado para apagar automáticamente el Ventilador o Ventilador Turbo. Presione la tecla "Auto Apagado 1/3/5/10" para ajustar el tiempo del ventilador. Los tiempos de ajuste para el número de pulsaciones de la tecla son a continuación:



NOTA: Si el botón Apagado Automático es tocado luego de haber ajustado el tiempo de Apagado Automático, deberá volver a ajustar el tiempo.



Para seleccionar Potencia y Tiempo de cocción

Ejemplo: Para cocinar en P6 durante 1 minuto 30 segundos.

1. Power Level (10 Levels) Presione 5 veces	• Presione la tecla de potencia hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en la ventana de visualización.
2. 1 3 0	• Seleccione el tiempo de cocción.
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤El tiempo de cocción aparece y empieza la cuenta regresiva.

Pulse	Nivel de Potencia
1 vez	P10 (ALTO)
2 veces	P9
3 veces	P8
4 veces	P7 (MEDIO-ALTO)
5 veces	P6 (MEDIO)
6 veces	P5
7 veces	P4
8 veces	P3 (MEDIO-BAJO)/DESC.
9 veces	P2
10 veces	P1 (BAJO)

NOTAS:
1. Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar la tecla ***Encender***. Cuando esta funcionando, sonarán dos "bips" entre cada etapa de la programación. Sonarán 5 "bips" al final de toda la secuencia.
2. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) para la primera etapa, podrá empezar en el paso 2.
3. Cuando seleccione Nivel de potencia 10 (ALTO), el máximo tiempo programable es de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 99 minutos y 99 segundos.
4. Para el recalentamiento, utilizar P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para los alimentos densos.
5. Para descongelamiento P3 (MEDIO-BAJO).

No sobre cocine los alimentos. Este horno requiere menos tiempo para cocinar que las unidades viejas. Sobre cocinar puede ocasionar que los alimentos se sequen y puede causar fuego. La potencia de cocción del horno de microondas le indican la cantidad de potencia de microondas disponible para cocinar.



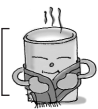
Minuto Automático

Esta función le permite ajustar y/o añadir tiempos de cocción fácilmente en múltiplos de un minuto.

Para seleccionar tiempo de cocción:

1. Quick Min	• Seleccione Minuto Automático hasta seleccionar el tiempo deseado de cocción (hasta 10 minutos) aparece en la ventana de visualización. El nivel de potencia pre-seleccionado es P10.
2. Start	Presione ***Encender***. Inicia la cocción y el tiempo empieza a transcurrir. Al final de la cocción, sonarán 5 "bips".

NOTAS:
1. Para utilizar otros niveles de potencia, presionar de nivel de Potencia y a continuación minuto automático.
2. Si utiliza minuto automático no podrá utilizar teclas de números.
3. El tecla de Minuto automático puede ser utilizado para agregar más tiempo durante la cocción manual.



Mantener Caliente

Esta característica permite mantener caliente los alimentos después de 30 minutos de cocinar.

Ejemplo: Para mantener 2 tazas de salsa calientes

1. Keep Warm	• Presione la tecla de Mantener Caliente.
2. 0 a 9	• Selecciones el tiempo de calentamiento, hasta 30 minutos.
3. Start	• Presione ***Encender***. ➤Mantener Caliente iniciará. El tiempo en la ventana de visualización empezará el conteo.

NOTA:
Esta no puede ser utilizada en combinación con funciones de sensor o automáticas.



Palomitas de Maíz

Ejemplo: Para cocinar 99 g de palomitas de maíz

1. Popcorn	• Presione la tecla de palomitas de maíz hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización. Presionar / Peso 1 vez — 99 g (3,5 oz) 2 veces — 85 g (3,0 oz) 3 veces — 50 g (1,75 oz)
2. More/ Less Opcional	(vea la función de **Más/Menos**.)
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤Tras varios segundos, se muestra el tiempo de preparación en la ventana de visualización y comienza a transcurrir el tiempo.

Presionar	Peso
1 vez	99 g (3,5 oz)
2 veces	85 g (3,0 oz)
3 veces	50 g (1,75 oz)

NOTAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ:
1. Cocine una bolsa de palomitas cada vez.
2. Ponga la bolsa en el interior del horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
3. Inicie a cocinar las palomitas a la temperatura ambiente.
4. Permita que las palomitas de maíz preparadas permanezcan cerradas por unos minutos.
5. Abra la bolsa cuidadosamente para prevenir quemaduras, el vapor puede salir.
6. No recaliente las palomitas que no se hicieron ni bolsas reusadas.

NOTA:
Si el paquete de palomitas es de un peso diferente al listado, siga las instrucciones que aparecen en el paquete. **Nunca deje el paquete desatendido.** Pare el horno cuando las palomitas tardan en estallar de 2 segundos a 3 segundos. Sobre cocinar puede causar un incendio.

NOTA:
Cuando se preparen varias bolsas una tras otra, el tiempo de preparación puede variar ligeramente. Esto no afecta al resultado de las palomitas.



Función Más/Menos

Para Palomitas de Maíz:
Utilizando la función de **Más/Menos**, los programas para cocinar palomitas pueden ser ajustados por más largo o corto tiempo si se desea.

1 pulsación = Agrega aproximadamente 10 segundos
2 pulsaciones = Agrega aproximadamente 20 segundos
3 pulsaciones = Reduce aproximadamente 10 segundos
4 pulsaciones = Reduce aproximadamente 20 segundos
5 pulsaciones = Ajuste original

Presione la tecla **Más/Menos** antes de presionar ***Encender***.

Para Cocción/Recalentamiento por Sensor (NN-H264) y Recalentamiento Automático/Cocción Inverter Automática (NN-S254):
Las preferencias para el punto de cocción varían de acuerdo a la persona. Luego de utilizar la función de **Cocción/ Recalentamiento por Sensor o Recalentamiento Automático/Cocción Inverter Automática** algunas veces, podrá decidir si prefiere que su comida sea cocinada en un punto de cocción diferente.

1 pulsación = Más (Agrega aproximadamente 10% de tiempo)
2 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 10% de tiempo)
3 pulsaciones = Selección original

Presione la tecla **Más/Menos** antes de presionar ***Encender***.



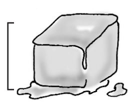
Bebidas (NN-H264)

Esta función le permite recalentar 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de bebidas a temperatura ambiente sin seleccionar potencia y tiempo.

Ejemplo: Para recalentar 2 tazas de bebida

1. Beverages Presione 2 veces	• Presione la tecla de **Bebidas** hasta que el número de porciones aparezca en la ventana de visualización.
2. More/ Less Opcional	(vea la función de **Más/Menos**.)
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤El tiempo de cocción aparece en la ventana de visualización y el tiempo empieza a contar.

NOTA:
1. Utilice una taza para uso seguro en microondas.
2. Calentar líquidos puede ocasionar que se derramen si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin mover antes y durante el calentamiento.
3. Se debe tener cuidado para no sobre calentar líquidos cuando se utilice la función de Bebidas. Esta programada para dar un resultado apropiado cuando se calienta 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de líquido, iniciando de la temperatura ambiente. El recalentamiento puede causar e incrementar el riesgo de quemaduras, o derrames de agua. Refiérase a la página 1, artículo 18.



Descongelación Turbo Inverter

Esta función le permite descongelar carne, productos avícolas y pescado con sólo introducir el peso.

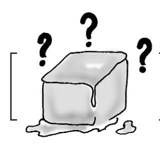
Ejemplo: Para descongelar 1,5 kg de carne.

Coloque la comida en un plato adecuado para el uso de microondas.

1.	Inverter Turbo Defrost	• Presione la tecla de Descongelación Turbo Inverter.
2.	1 5	• Introducir el peso utilizando las teclas de número.
3.	Start	• Presione ***ENCENDER***. El tiempo de descongelado aparece y empieza la cuenta regresiva. A la mitad del descongelamiento, cuando suene "bip". Apáguelo, reacomode la comida, remueva las áreas descongeladas o protéjalas con láminas de aluminio.

Tabla de Conversión:
Siga la tabla para convertir onzas o cientos de una libra en décimos de una libra. Para utilizar la Descongelación Turbo Inverter, ingrese el peso de los alimentos en libras (1,0) y décimos de una libra (0,1). Si una pieza de carne pesa 1,95 libras o 1 libra 14 onzas, ingrese 1,9 libras.

Onzas	Centésimos de una libra	Décimos de una libra
0	0,01 - 0,05	0,0
1 - 2	0,06 - 0,15	0,1
3 - 4	0,16 - 0,25	0,2
5	0,26 - 0,35	0,3
6 - 7	0,36 - 0,45	0,4
8	0,46 - 0,55	0,5
9 - 10	0,56 - 0,65	0,6
11 - 12	0,66 - 0,75	0,7
13	0,76 - 0,85	0,8
14 - 15	0,86 - 0,95	0,9



Consejos y Técnicas de Descongelación

Preparación para Congelar:

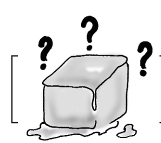
1. Congelar carnes, carne de ave y pescado en paquetes con sólo 1 capa o 2 capas de alimentos. Colocar papel encerado entre las capas.
2. Empacar en envolturas de plástico resistentes (etiquetadas “Para Congelador”) o papel congelador.
3. Remover tanto aire como sea posible.
4. Coloque el sello de seguridad con fecha y etiqueta.

Para Descongelar:

1. Quitar la envoltura. Esto ayuda a que la humedad se evapore. Los jugos de los alimentos pueden calentarse y cocinar los alimentos.
2. Colocar los alimentos en un plato adecuado para uso de microondas.
3. Colocar el lado de la grasa del asado hacia abajo. Colocar el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Seleccionar potencia y tiempo mínimo para que estos alimentos debajo sean descongelados.
5. Drene los líquidos durante el descongelamiento.
6. Voltee los alimentos durante el descongelamiento.
7. Proteja bordes y extremos si es necesario (Vea Técnicas de Cocción).

Después de Descongelar:

1. Los artículos grandes pueden estar congelados del centro. La descongelación será completada durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Reposo, cubierta, instrucciones después del tiempo de reposo en página 15.
3. Enjuague los alimentos como se indica en el cuadro.
4. Artículos que han sido colocados en capas deberán ser enjuagados por separado o tener mayor tiempo de reposo.



Consejos y Técnicas de Descongelación *(continuación)*

Alimento	Tiempo de descongelación (min/kg) (P3)	Durante la descongelación	Después de la descongelación	
			Tiempo de reposo	Enjuagar
Pescado y Marisco [hasta 1,4 kg (3 libras)] Carne de Cangrejo	6	Romper y separar/Reordenar	5 minutos	Sí
Bistecs de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta		
Filetes de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta/Reordenar/Proteger extremos		
Raciones preparadas	4 a 6	Separar/Extraer trozos congelados		
Pescado entero	4 a 6	Dar la vuelta		
Carne Carne Molida	4 a 5	Dar la vuelta/Extraer parte descongelada/ Proteger bordes	10 minutos	No
Asados [1,1 kg-1,8 kg (2½ lb-4 lb)]	4 a 8	Dar la vuelta/Proteger extremos y superficie descongelada	30 minutos en frigorífico	
Chuletas/Bistec	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada	5 minutos	
Costillas/T-bone	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada		
Carne de Cocido	4 a 8	Separar/Volver a ordenar/ Extraer partes descongeladas		
Hígado (cortado finamente)	4 a 6	Extraer el líquido/Dar la vuelta/ Separar piezas		
Tocino, rebananas	4	Dar la vuelta	- - - -	
Carne de Ave Pollo entero [hasta 1,4 kg (3 libras)]	4 a 6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	Sí
Cortes	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/ Extraer partes descongeladas	5 minutos	
Trozos	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/Proteger	10 minutos	
Aves de Caza	6 a 8	Dar la vuelta/Proteger		
Pechuga de Pavo [2,3 kg-2,7 kg (5 lb-6 lb)]	6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	

Las Funciones automáticas han sido proporcionadas para su conveniencia. Si los resultados no son convenientes para su preferencia individual o el tamaño del servicio es otro que el listado en la página 17, por favor refiérase a la página 12 para cocción manual.



Recalentamiento por Sensor (NN-H264)

Esta función del sensor le permite calentar cualquier cantidad de comida pulsando un botón. El horno lo hace todo por usted.

Ejemplo: Para recalentar un plato de comida

1. Sensor Reheat	• Presione la tecla de **Recalentamiento por Sensor**.
2. More/ Less Opcional	(ver Función **Más/Menos**) (☛ página 13)
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤Empieza la cocción.
Una vez que el Sensor Genius detecta el calor/vapor, suenan 2 "bips". El tiempo de cocción restante aparece en la Pantalla de Visualización y empieza la cuenta atrás. Al finalizar la cocción, suenan 5 "bips".	

NOTAS:

Cazuelas - Añadir de 3 cucharadas a 4 cucharadas de líquido; cubrir con una tapa o con un envoltorio de plástico. Remover cuando suenen los 5 "bips".

Alimentos Envasados - Vaciar el contenido en una cazuela o en un cuenco; cubrir el recipiente con una tapa o con un envoltorio de plástico. Después de calentar, retirar el envoltorio de plástico y dejar reposar.

Plato de Comida - Colocar la comida en un plato; cubrir con mantequilla, salsa, etc. Después de calentar, retirar el envoltorio de plástico y dejar reposar. Seguir los consejos para la cocción con sensor, además de los consejos abajo indicados:

NO:

1. NO calentar pan o alimentos de pastelería. Utilizar la potencia y el cronómetro manual para estos alimentos.
2. NO calentar alimentos crudos o no cocinados.
3. NO utilizar si el horno está caliente.
4. NO utilizar para bebidas.
5. NO utilizar para alimentos congelados.



Cocción por Sensor (NN-H264)

Breakfast | Lunch/ Snack | Side Dish | Dinner

Esta función del sensor le permite cocinar cualquier cantidad de alimentos pulsando un botón. El horno lo hace todo por usted.

Ejemplo: Para cocinar Entradas Congeladas

1. Lunch/ Snack Presione 3 veces	• Presione hasta que el número de la categoría deseada aparezca en la ventana de visualización.
2. More/ Less Opcional	(ver Función **Más/Menos**) (☛ página 13)
3. Start	• Presione ***ENCENDER***. ➤Empieza la cocción.
Una vez que el Sensor Genius detecta el calor/vapor, suenan 2 "bips". El tiempo de cocción restante aparece en la Pantalla de Visualización y empieza la cuenta atrás. Al finalizar la cocción, suenan 5 "bips".	

Para obtener mejores resultados con la función Sensor GENIUS, siga las siguientes recomendaciones:

ANTES de calentar/cocinar:

1. La temperatura ambiente de la habitación donde se encuentra el Horno debe ser menor a 35°C (95°F).
2. El peso de los alimentos puede exceder 110 g (4 onzas).
3. Asegúrese que la bandeja de cristal, la parte exterior de los contenedores para cocinar y dentro del horno de microondas, se encuentren secos antes de colocar la comida en el horno. Los residuos de humedad al convertirse en vapor pueden engañar el sensor.
4. Cubra los alimentos con tapa, o con plástico autoadherible ventilado. Nunca use contenedores plásticos sellados fuertemente – estos previenen que el vapor escape y causa que los alimentos se sobrecocinen.

DURANTE el calentamiento/cocción:

NO abrir la puerta del horno hasta que suenen 2 "bips" y el tiempo aparezca en la Pantalla de Visualización porque se produciría una cocción inadecuada ya que el vapor de los alimentos no permanece en la cavidad del horno. Una vez que el temporizador inicia la cuenta atrás, la puerta del horno puede abrirse para remover, dar la vuelta los alimentos, cubrir, disponer de nuevo los alimentos, mezclar o añadir alimentos.

DESPUÉS del calentamiento/cocción:

Todos los alimentos deben permanecer cubiertos durante un determinado tiempo.

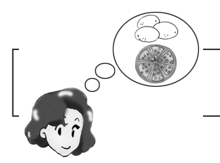


Tabla de Cocción con Sensor (NN-H264)

Tecla	Receta	Porción/Peso	Consejos
Cereal	**1. Cereal**	40 g - 80 g (0,5 taza -1 taza)	Coloque un platón especial para microondas dentro del horno. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rápida avena.
	2. Salchicha	2 enlaces - 8 enlaces	Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación de las salchichas precocinadas. Colocar de forma radial.
	3. Omelet	2 huevos, 4 huevos	Seguir la receta básica para tortilla de la pagina 20.
Almuerzo /Tentempiè	**4. Sopa**	1 taza - 2 tazas (250 ml - 500 ml)	Verter la sopa en un recipiente para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. Revuelva después de cocinar.
	5. Hot Dog	1 rebanada, 2 rebanadas, 3 rebanadas, 4 rebanadas	Hacer 3 cortes en cada perrito (hot dog). Colocar el perrito (hot dog) en un plato de papel o un plato para microondas. No cubrir. Dejar reposar 5 minutos para su preparación completa.
	6. Entradas Congeladas	225 g - 900 g (8 oz - 32 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para la preparación. Después de 2 tonos, revuelva o cambie. Tenga cuidado al quitar la cubierta de la película después de cocinar. Aléjelo de usted al quitar la cubierta para evitar quemaduras de vapor. Si es necesario tiempo adicional continúe cocinando manualmente.
	7. Pizza congelada (individual)	110 g, 225 g (4 oz, 8 oz)	Seguir las instrucciones del fabricante.
	8. Sandwich Congelado	1 sandwich (128 g) (4,5 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para su preparación.
Plato Lateral	**9. Papas**	4 máximo (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada uno)	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde del plato giratorio alineado de una toalla de papel por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de distancia. No cubrir, dejelo estar 5 minutos para completar la cocción.
	10. Vegetales Frescos	110 g - 450 g (4 oz - 16 oz)	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente, agrega 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.
	11. Vegetales Congelados	170 g - 450 g (6 oz - 16 oz)	Lave profundamente, agregue 1 cucharadas de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.) Después de 2 tonos, revuelva o cambie.
	12. Vegetales Enlatados	430 g (15 oz)	Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. No Cubrir.
	13. Arroz	0,5 tazas - 1,5 tazas (110 g - 335 g)	Coloque el arroz con un capa de agua caliente en un plato especial para microondas. Cubra con la tapa o con una envoltura de plástico perforada. Deje reposar de unos 5 a 10 minutos antes de servir.
Comida	**14. Cena Congelada**	300 g - 450 g (11 oz - 16 oz)	Siga las instrucciones del fabricante de cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congeladas empaquetado en plato con papel de aluminio.
	15. Trozos de Pollo	0,5 lb - 2 lb (170 g - 900 g)	Coloque el cuero del pollo hacia arriba. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje estar por 5 minutos antes de servir.
	16. Pasta	56 g - 225 g (2 oz - 8 oz)	Coloque la pasta con una capa de agua caliente dentro un plato especial para Microondas. Cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada.
	17. Carne Molida	450 g - 900 g (16 oz - 32 oz)	Separe en una bandeja de cristal o colador. Cubra con la tapa sin cerrar o con una envoltura de plástico perforada. Después de 2 tonos, revuelva. Recubra y presione el botón inicio. El jugo debe permanecer claro. Drene.
	18. Filete de pescado	110 g - 450 g (4 oz- 16 oz)	No montar unos filetes sobre otros. Cubrir con película plástica perforada.

 Función de Recalentamiento Automático (NN-S254)

Esta característica le permite recalentar de 1 porción a 4 porciones precocidas a temperatura del refrigerador sin poner potencia ni tiempo.

Ejemplo: Para recalentar 2 servicios

1. Auto Reheat Presione 2 veces	• Presione la tecla de **Recalentamiento Automático** hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización.
2. More/ Less Opcional	(ver Función **Más/Menos**) (☛ página 13)
3. Start	• Presione ***Encender***. ➤El tiempo de reca lentamiento aparece y empieza la cuenta regresiva.

Pulsar la tecla recalentamiento automático para indicar el número o los servicios	Tamaño promedio del servicio	Tiempo
1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	110 g-180 g (4 oz-6 oz) 225 g (8 oz) 335 g (12 oz) 450 g (16 oz)	variará dependiendo del tamaño y de la potencia del horno.

Para obtener los mejores resultados seguir estas recomendaciones

1. Todos los alimentos deben cocinar previamente.
2. Los alimentos siempre se deben cubrir sin demasiada firmeza con envoltura plástica, papel parafinado o una tapa de cazuela.
3. Todos los alimentos deberían disponer de un tiempo de reposo cubiertos de 3 minutos a 5 minutos.
4. **NO** recalentar pan o productos de pastelería utilizando el Recalentamiento Automático. En vez este método, utilizar la potencia y la hora manual.
5. **NO** recalentar las bebidas.
6. Los tiempos están basados en un tamaño de servicio aproximado de 110 g (4 onzas).
7. Un plato de comida proporciona normalmente de 3 servicios - 4 servicios.

 Función de Cocción Invertida Automático (NN-S254)

Esta funcion le permite cocinar su comida favorita y algunas nuevas recetas usando el Sistema de Cocción Inverter. Con estos codigos usted podra cocinar sin preocuparse de la potencia o el tiempo. Estos alimentos han sido probados con tiempos pre-establecidos para las cantidades especificadas en el cuadro de abajo. Fluctuaciones locales de energía y el gusto individual no han sido tomados en cuenta. Si prefiere sus alimentos cocinados de diferente forma use las instrucciones en la página 12. "Operación Manual".

Ejemplo: Para cocinar 300 g de Entradas Congeladas

1. Lunch/ Snack Presione 3 veces	• Presione **Almuerzo/Tentempiè**.
2. Serving/ Weight Presione 2 veces	• Presione la tecla de **Porciones/Peso** hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización.
3. More/ Less Opcional	(ver Función **Más/Menos**) (☛ página 13)
4. Start	• Presione ***Encender***. ➤El tiempo de reca lentamiento aparece y empieza la cuenta regresiva.

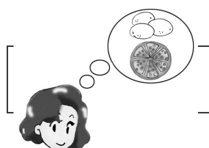


Gráfico de Cocción Invertida Automática (NN-S254)

Tecla	Receta	Porción/Peso	Consejos
Cereal	**1. Cereal**	0,5 taza (40 g) 1 taza (80 g)	Coloque un platón especial para microondas dentro del horno. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rápida avena.
	2. Bebidas	1 taza (250 ml) 2 tazas (500 ml)	Esta función le permite recalentar 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de bebidas a temperatura ambiente sin seleccionar potencia y tiempo. **NOTA:** 1. Utilice una taza para uso seguro en microondas. 2. Calentar líquidos puede ocasionar que se derramen si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin mover antes y durante el calentamiento. 3. Se debe tener cuidado para no sobre calentar líquidos cuando se utilice la función de Bebidas. Esta programada para dar un resultado apropiado cuando se calienta 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de líquido, iniciando de la temperatura ambiente. El recalentamiento puede causar e incrementar el riesgo de que maduras, o derrames de agua. Refiérase a la página 1, artículo 18.
	3. Tocino (rebanada)	4 rebanadas (90 g-110 g) (3,2 oz-4 oz) 6 rebanadas (135 g-165 g) (4,8 oz-5,8 oz) 10 rebanadas (230 g-270 g) (8,1 oz-9,5 oz) 14 rebanadas (330 g-370 g) (11,6 oz-13 oz)	Coloque dentro del horno las rebanadas de tocino alineadas sobre el plato especial para microondas con la toalla de papel. Cubrir con la toalla de papel. El tiempo puede variar según la marca de fábrica y el peso. Si el tocino no se cocina a su gusto continúe calentando manualmente agregando más tiempo.
Almuerzo /Tentempiè	**4. Sopa**	1 taza, 2 tazas (250 ml, 500 ml)	Verter la sopa en un recipiente para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. Revuelva después de cocinar.
	5. Hot Dog	1 rebanada, 2 rebanadas, 3 rebanadas, 4 rebanadas	Hacer 3 cortes en cada perrito (hot dog). Colocar el perrito (hot dog) en un plato de papel o un plato para microondas. No cubrir. Dejar reposar 5 minutos para su preparación completa.
	6. Entradas Congeladas	225 g, 300 g, 600 g, 900 g (8 oz, 10 oz, 20 oz, 32 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para la preparación. Después de 2 tonos, revuelva o cambie. Tenga cuidado al quitar la cubierta de la película después de cocinar. Aléjelo de usted al quitar la cubierta para evitar quemaduras de vapor. Si es necesario tiempo adicional continúe cocinando manualmente.
	7. Pizza congelada (individual)	225 g (8 oz)	Seguir las instrucciones del fabricante.
	8. Sandwich Congelado	1 sandwich (128 g) (4,5 oz)	Siga las instrucciones del fabricante para su preparación.
Plato Lateral	**9. Papas**	1 rebanada, 2 rebanadas, 3 rebanadas, 4 rebanadas (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada uno)	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde del plato giratorio alineado de una toalla de papel por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de distancia. No cubrir, dejelo estar 5 minutos para completar la cocción.
	10. Vegetales Frescos	110 g, 225 g, 340 g, 450 g (4 oz, 8 oz, 12 oz, 16 oz)	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente, agrega 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.
	11. Vegetales Congelados	170 g, 300 g, 450 g (6 oz, 10 oz, 16 oz)	Lave profundamente, agregue 1 cucharadas de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.) Después de 2 tonos, revuelva o cambie.
	12. Arroz	0,5 tazas, 1 tazas, 1,5 tazas (110 g, 220 g, 335 g)	Coloque el arroz con un capa de agua caliente en un plato especial para microondas. Cubra con la tapa o con una envoltura de plástico perforada. Deje reposar de unos 5 a 10 minutos antes de servir.
Comidas	**13. Cena Congelada**	300 g, 450 g (11 oz, 16 oz)	Siga las instrucciones del fabricante de cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congeladas empaquetado en plato con papel de aluminio.
	14. Pasta	56 g, 110 g, 170 g, 225 g (2 oz, 4 oz, 6 oz, 8 oz)	Coloque la pasta con una capa de agua caliente dentro un plato especial para Microondas. Cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada.
	15. Filete de pescado	110 g, 225 g, 340 g, 450 g (4 oz, 8 oz, 12 oz, 16 oz)	No montar unos filetes sobre otros. Cubrir con película plástica perforada.

OMELET (TORTILLA)

Omelet básica (Tortilla)

1 cucharada de mantequilla o margarina
2 huevos
2 cucharadas de leche sal y pimienta negra, si así se desea

Calentar mantequilla de 9 pulgadas del plato del pie, 30 segundos en Potencia P10, o hasta derretirla. Gire el plato para cubrir todo el fondo con mantequilla. Mientras tanto, combine el resto de los ingredientes en un tazón separado, bata todo y colóquelo en el plato del pay. Cocine, cubierto con plástico auto adherible ventilado, utilice la selección OMELET. Deje en reposo 2 minutos. Con una espátula, afloje los bordes del omelet del plato, doble en 3 para servir. Siempre utilice huevos revueltos.

1 servicio
Tiempo aprox. 4 minutos.
NOTA: duplicar la cantidad de ingredientes para un omelet (tortilla) de 4 huevos.

GUISOE

Pastel de carne

1 kilo de ternera picada
125 g de guisantes congelados, ya descongelados
60 g de cebolla picada
1 cucharada sopera de caldo de carne
1/2 cucharada pequeña de curry en polvo
1/4 cucharada pequeña de sal
1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
500 g de puré de papa

En una cacerola 2 cuartos. revuelva el fondo de la carne y cocina por 8 minutos – 10 minutos a Potencia P6 o hasta que la carne este cocida, remueva dos veces. Agregar el resto de los ingredientes, excepto las papas. Remueva bien, y después unte uniformemente las papas uniformemente en la parte de arriba. Cubrir con una tapa o plástico auto adherible ventilado y cocine en Potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos.

Servicios: 4

Macarrones con queso

60 g de mantequilla
2 cucharadas soperas de cebolla picada
1 diente de ajo picado
60 g de harina
1 cucharada pequeña de mostaza seca
1 cucharada pequeña de sal
1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
500 ml de leche
500 g de queso cheddar rallado
225 g de macarrones, hervidos y colados
120 g de pan molido
1 cucharada pequeña de pimiento dulce

En una cacerola 2 cuartos. derretir la mantequilla por 40 segundos a potencia P10. Agregue cebolla y ajo y cocine por 1 minuto a Potencia P10. Revuelva en harina, mostaza, sal y pimienta, y gradualmente agregue leche. Cocine por 3 minutos – 4 minutos en potencia P10 hasta que la salsa espese, remueva una vez. Agregue el queso cheddar, revuelva a fondo. Vierta y revuelva la salsa en los macarrones, en una cacerola 3 cuartos. Agregue al final migajas de pan y paprika. Cubra con una tapa o plástico auto adherible ventilado. Cocine en potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos.

Servicios: 6

Guiso de carne y macarrones

1 kilo de carne picada
1 cebolla pequeña picada
1/2 pimiento verde picado
250 g de apio picado
2 latas (425 g) de salsa de tomate
375 ml de agua
250 g de caracolas sin cocer
1 cucharada pequeña de perejil
1/2 cucharada pequeña de sal
1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
125 g de queso cheddar rallado

Desmenuce la carne picada en una cacerola 3 cuartos. Cocine por 8 minutos – 10 minutos a potencia P6 o hasta que la carne este cocida. Revuelva 2 veces. Revuelva en cebolla, pimienta y apio. Cocine por 3 minutos – 4 minutos a Potencia P10. Remueva con el resto de los ingredientes, excepto el queso. Cubra con una tapa o plástico auto adherible ventilado. Cocine en Potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos. Rocíe el queso. Cubra y deje en reposo 5 minutos.

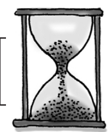
Servicios: 4-6

Atún

1 lata (170 g) de atún desecado y desmigado
1000 g de fideos hervidos y escurridos
1 lata (290 g) de crema de champiñón
1 lata (110 g) de champiñones hervidos y escurridos
1 paquete (450 g) de guisantes congela dos, ya descongelados
190 ml de leche
250 g de papas fritas trituradas
125 g de queso cheddar rallado

En una cacerola 3 cuartos. combine atún, fideos, sopa, champiñones, chícharos y leche; mezcle bien. Cubra con tapa o plástico auto adherible ventilado. Cocine en potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos. Cubra con papas fritas y queso después de servir.

Servicios: 4-6



Temporizador

Esta característica le permite programar el tiempo después de que la cocción ha sido completada y programar el horno con un tiempo de espera y/o un comienzo tardío.

Para usar como temporizador en la cocina:

Ejemplo: Para contar 5 minutos

1. Timer	• Presione **Tiempo**.
2. 5 0 0	• Indique la cantidad de tiempo (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Start	• Presione ***Encender***. ➤El Temporizador realizará la cuenta regresiva. No se realizará ningún tipo de cocción

Para fijar un tiempo de espera o tiempo de reposo:

Ejemplo: Para cocinar con la potencia P6 por 3 minutos, con un tiempo de reposo de 5 minutos.

1. Power Level (10 Levels) Presione 5 veces	• Indique el programa de cocción deseado (ver página 12 para instrucciones).
2. 3 0 0	Seleccione el tiempo deseado de cocción utilizando las teclas numéricas.
3. Timer	• Presione **Tiempo**.
4. 5 0 0	• Indique la cantidad de tiempo (hasta 99 minutos y 99 segundos).
5. Start	• Presione ***Encender***. ➤Después de la cocción el tiempo de reposo empezará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.

PRECAUCIÓN.
Si la lámpara del horno está encendida cuando se está utilizando el temporizador, el horno esta programado incorrectamente. Detenga el horno inmediatamente y vuelva a leer las instrucciones.

Para programar un comienzo tardío:

Ejemplo: Para retrasar el comienzo por 5 minutos, y cocinar a la Potencia P6 por 3 minutos.

1. Timer	• Presione **Tiempo**.
2. 5 0 0	• Introduzca la cantidad de tiempo de espera que se desea utilizando las teclas numéricos: (hasta 99 minutos y 99 segundos)
3. Power Level (10 Levels) Presione 5 veces	• Seleccione el programa de cocción (ver página 12 para instrucciones).
4. 3 0 0	Seleccione el tiempo deseado de cocción utilizando las teclas numéricas.
5. Start	• Presione ***Encender***. ➤Cuando el tiempo demorado comience la cuenta regresiva y éste haya finalizado la cocción iniciará.

NOTA:
1. Cuando cada etapa finalice, sonarán 2 bips como indicación. Al final del programa, el horno hará 5 bips.
2. Si la puerta del horno es abierta durante el Tiempo de Reposo, El Cronometro de Cocina o el comienzo tardío, el tiempo en la ventana de visualización seguirá contando el tiempo.
3. El tiempo de reposo y Comienzo tardío no pueden ser programados antes de ninguna función automática. Esto previene que el inicio de temperatura de los alimentos de antes de descongelar o al comienzo de la cocción. Un cambio en la temperatura de inicio puede causar resultados inapropiados.

Cómo usar la Repisa Cuando se usan Microondas (sólo para NN-H264)

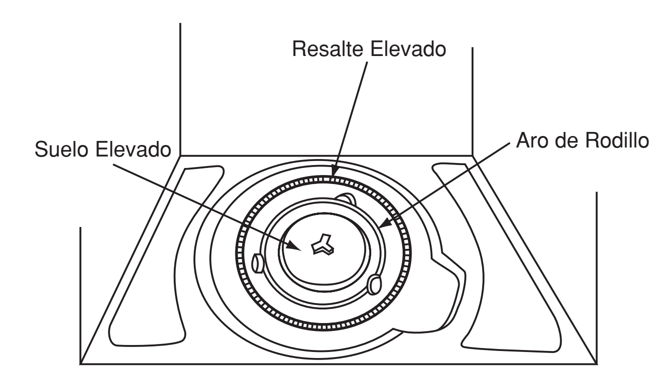
1. La Repisa debe de ser puesta en los Soportes de la Repisa de forma segura para prevenir daños al horno por formación de arcos.
2. **NO** use el plato de dorado con microondas en el estante. El estante y el plato pueden sobrecalentarse.
3. **NO** use el horno con la Repisa en el suelo del microondas. Esto puede dañar el microondas.
4. Use una manopla para tomar ollas cuando maneje la repisa – puede estar caliente.

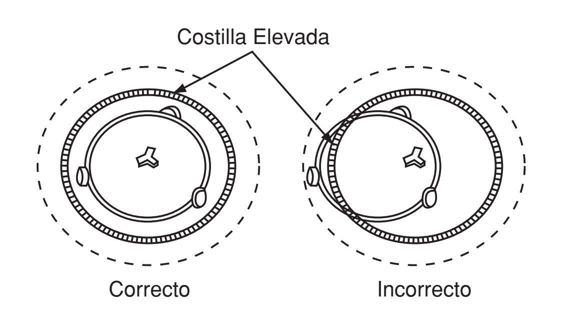


Precaución:
No caliente líquidos en la repisa, use el plato giratorio para calentar líquidos.
También tenga cuidado cuando retire elementos calientes desde la Repisa o plato giratorio.

Colocación del Aro Rodante

Antes de usar el horno de microondas, asegúrese de que el Aro de Rodillo esté instalado apropiadamente. La instalación incorrecta puede causar una cocción inapropiada, daños en el horno o derrames de comida. El Aro de Rodillo debe ser localizado en la superficie entre el resalte elevado y el suelo elevado.

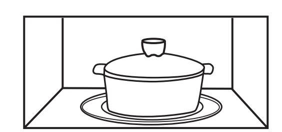




Para mejores resultados de cocción

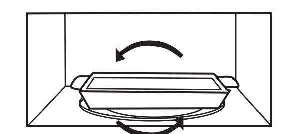
Cocción de 1 nivel

La comida se cocina mejor con microondas al ser puesta sobre el plato giratorio, con el plato giratorio encendido (rotando).

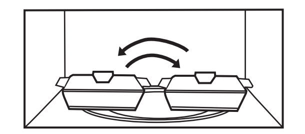


(Plato Giratorio Encedido)
Para mejores resultados

Cuando un plato grande o más de un plato es usado para cocinar, el plato giratorio puede ser apagado. Para mejores resultados, rote los platos grandes e intercambie los platos, en medio del ciclo de cocción.

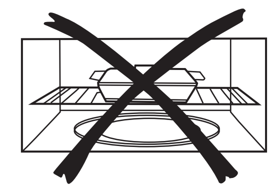


(Plato Giratorio Apagado)
Rote los platos en medio de la cocción



(Plato Giratorio Apagado)
Intercambie los platos en medio de la cocción

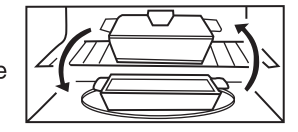
Para mejores resultados, desmonte la repisa a no ser que este recalentando en más de un nivel.



Resultados imparejos

Cocción de 2 niveles

1. Multiplique el tiempo de recalentamiento por 1½.
2. Intercambie los platos en medio de la cocción.



Intercambie los platos en medio de la cocción

NO use la repisa u opere Plato Giratorio Apagado cuando se cocine comida con la función Palomitas de Maíz / Descongelamiento Turbo Invertida / Mantener Caliente / Recalentamiento por Sensor / Cocción por Sensor / Recalentamiento Automático / Cocción inverter automática.



Consejos Rápidos

ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
Tocino, Separado, 1 libra (450 g)	P10 (ALTO)	30 s	Quite la envoltura. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rebanadas.
Azúcar Morena, Suavizada 1 taza (250 ml)	P10 (ALTO)	20 s a 30 s	Coloque 1 taza de azúcar morena (250 g) en el plato con una rebanada de pan o un trozo de manzana. Cubra con envoltura plástica.
Para ablandar la Mantequilla, 1 varilla, 1/4 de libra (110 g) **Para derretir la Mantequilla**, 1 varilla, 1/4 de libra (110 g)	P3 (MEDIANO-BAJO) P6 (MEDIANO)	1 1 min. 30 s a 2 min.	Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para el microondas. Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para microondas cubierto con un envoltorio de plástico.
Chocolate, Derretido, 1 cuadro (28 g) **Chocolate, Derretido,** 1/2 taza de chispas (125 ml)	P6 (MEDIANO) P6 (MEDIANO)	1 min. a 1 min. 30 s 1 min. a 1 min. 30 s	Quite la envoltura y coloque el chocolate en el plato, remueva antes de añadir mas tiempo. El chocolate conserva su forma aún cuando se suaviza.
Coco, Pan Tostado, 1/2 taza (125 ml)	P10 (ALTO)	1 min.	Colóquelos en un molde de tarta o en tazón. Remueva cada 30 segundos.
Queso Crema, Suavizado, 225 g (8 oz)	P3 (MEDIANO-BAJO)	1 min. a 2 min.	Quite la envoltura y colóquelo en un plato.
Para dorar La orilla de la Carne, 450 g (1 libra)	P10 (ALTO)	4 min. a 5 min.	Deshebre en un colador seguro para uso de microondas en otro plato. Cubra con papel auto adherible. Revolver 2 veces. Drenar la grasa.
Para cocinar Vegetales, Frescos (225 g) (1/2 lb)	P8	3 min. 30 s a 4 min.	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente, agrega 1 cucharada de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.
Descongelar (285 g) (10 oz)	P8	3 min. 30 s a 4 min.	Lave profundamente, agregue 1 cucharadas de agua por cada 1/2 taza de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plástico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.)
Enlatados (430 g) (15 oz)	P8	3 min. 30 s a 4 min.	Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. No Cubrir.

ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
Para cocinar Papa Horneada, (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada una) 1 2	 P8 P8	 4 min. 30 s a 5 min. 8 min. a 9 min.	Perforar cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Colocar la papa o papas alrededor del borde de la bandeja de cristal (giratoria), al menos 1 pulgada (2,5 cm) separado, No cubrir. Deje en reposo 5 minutos para completar la cocción.
Para vapor en las toallas de mano – 4	P10 (ALTO)	20 s a 30 s	Remojar en agua, después escurrir el exceso. Coloque en un plato seguro para uso en microondas. Caliente. Presente inmediatamente.
Helado, Suavizado, 1/2 galón (2 litro)	P3 (MEDIANO-BAJO)	1 min. a 1 min. 30 s	Revise frecuentemente para evitar que se derrita.
Taza de agua 1 taza (250 ml) 2 taza (500 ml)	 P10 (ALTO) P10 (ALTO)	 2 min. 30 s a 3 min. 2 min. 30 s a 3 min.	Los líquidos calientes pueden hacer erupción si no son mezclados con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin removerlos primero.
Taza de leche 1 taza (250 ml) 2 taza (500 ml)	 P7 (MEDIANO-ALTO) P7 (MEDIANO-ALTO)	 2 min. a 3 min. 4 min. a 5 min.	
Para asar nueces, 1 1/2 tazas (375 ml)	P10 (ALTO)	4 min. a 5 min.	Esparcir las nueces a 9 pulgadas (23 cm) en un plato de pay seguro para uso de microondas. Revolver ocasionalmente.
Para asar Semillas de Sésamo, 1/4 taza (60 ml)	P10 (ALTO)	3 min. a 5 min.	Colocar en un tazón pequeño seguro para uso en microondas. Remover 2 veces.
Para piel de tomates, (uno a la vez)	P10 (ALTO)	30 s	Colocar el tomate en un tazón seguro para el uso en microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y Pelar. Repita para cada tomate.
Para Quitar Olores, del Horno	P10 (ALTO)	5 min.	Combine 1 taza (250 ml) a 1 1/2 (375 ml) tazas de agua con el jugo y piel de un limón en una taza pequeña. Después de calentar limpie el interior del horno con una tela suave.

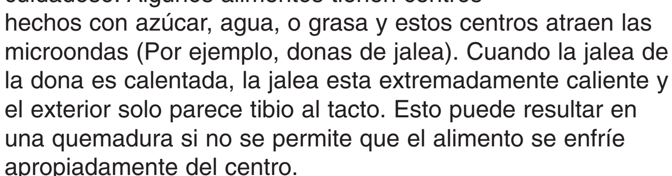
Características de los Alimentos

Huesos y Grasas

Tanto los huesos como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne cercana a las puntas de los huesos puede sobre cocinarse en tanto que la carne ubicada bajo un hueso largo, tal como un hueso de jamón, puede resultar crudo. Grandes cantidades de grasa absorben energía de microondas y la carne cercana a estas áreas puede sobrecocinarse.

Densidad

Alimentos porosos, como panes, pasteles o rollos toman menos tiempo para cocinar que los alimentos pesados y densos como papas y asados. Cuando recalienta donas o otros alimentos con diferentes centros sea muy cuidadoso. Algunos alimentos tienen centros hechos con azúcar, agua, o grasa y estos centros atraen las microondas (Por ejemplo, donas de jalea). Cuando la jalea de la dona es calentada, la jalea esta extremadamente caliente y el exterior solo parece tibio al tacto. Esto puede resultar en una quemadura si no se permite que el alimento se enfríe apropiadamente del centro.

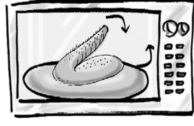


Cantidad

Dos papas toman más tiempo para cocinarse que una papa. Así como se aumenta la cantidad de alimento se incrementa el tiempo de cocción. Cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimento, tales como una o dos papas, no deje el horno desatendido. El contenido de humedad en el alimento puede disminuir y puede resultar un incendio.

Forma

Tamaños uniformes se calentarán más uniformemente. El final delgado de un muslo se cocinará mas rápido que un final carnoso. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes delgadas hacia el centro del plato y las piezas gruesas hacia la orilla.



Tamaño

Piezas delgadas se cocinan más rápido que piezas gruesas.





Temperatura para Empezar:

Los alimentos que están a temperatura ambiente toman menos tiempo para cocinarse que aquellos que están refrigerados o congelados.



Técnicas para Cocinar

Perforado

Alimentos con piel o membrana deben ser perforados, abiertos o tener abierta una tira de piel antes de cocinar, para permitir que el vapor escape. Perforar las yemas y claras de los huevos enteros, almejas, ostiones, hígados de pollo, papas enteras y vegetales enteros. Las manzanas enteras o las papas sin pelar deben tener una tira de 2,5 cm de piel pelada antes de cocinarse. Perfore salchichas y embutidos.

Dorador

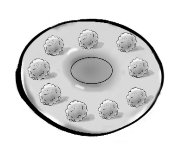
Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada que aquellos que son cocidos convencionalmente o aquellos alimentos que sean cocinados utilizando la característica de dorado. Las carnes y aves pueden ser bañados con salsa para dorar.



La salsa inglesa, salsa de barbacoa o la salsa para dorar con aplicador. Para usarlas combine la salsa para dorar con mantequilla o margarina derretidas; barnícelas antes de cocinarlas. Para dorar panes o panecillos rápidos se puede usar azúcar obscura en la receta en lugar de azúcar granulada y se puede espolvorear la superficie con especies obscuras antes de hornear.

Espaciado

Alimentos individuales, tales como papas cocidas, panquecitos y aperitivos, se cocinarán más parejo si se colocan en el horno a distancias iguales. Cuando sea posible, arregle los alimentos en un platón circular.



Cubierta
Como en la cocina convencional, el vapor se evapora durante la cocción por microondas. Las tapas de las cacerolas o cubiertas de plástico son usadas para sellar ajustadamente. Cuando utilice envoltura plástica, ventile la cubierta plástica doblando parte de la misma de una esquina del plato para permitir que el vapor escape. Suelte o receta para tiempo de reposo. Cuando quite la cubierta plástica así como cualquier tapa de cristal, tenga cuidado de quitarla alejada de usted para evitar quemaduras por vapor. Varios grados de retención de humedad se obtienen también usando papel encerado o toallas de papel. Sin embargo, a menos que se especifique, las recetas se cocinan descubiertas.

Protección
Áreas delgadas de carnes o aves se cocinan más rápido que las porciones carnosas. Para evitar la sobrecocción, estas áreas delgadas pueden ser protegidas con tiras de papel de aluminio. Palillos de dientes de madera pueden ser usados para sostener al aluminio en su lugar.
⚠ **PRECAUCIÓN** se debe tener cuando se utilice papel aluminio. Arcos puede ocurrir si el papel aluminio está muy cerca de las paredes o puerta del horno, puede resultar en daños al horno.

Tiempo de Cocción
Un rango de tiempo de cocción se da en cada receta. El rango de tiempo se compensa por las diferencias incontrolables en las formas de los alimentos, la temperatura al inicio y las preferencias regionales. Siempre cocine los alimentos al tiempo mínimo de cocción dado en la receta y revise su termino. Si los alimentos están crudos, continue cocinando. Es mas fácil añadir tiempo a un producto crudo. Una vez que los alimentos están sobrecocinados, nada se puede hacer.

Remover
Remover es necesario normalmente durante la cocción por microondas. Hemos anotado cuando remover es necesario usando las palabras “una vez”, “dos veces”, “frecuentemente” u “ocasionalmente” para describir la cantidad de veces que es necesario remover.

Reacomodar
Reacomodar piezas pequeñas tales como partes de pollo, camarones, hamburguesas o cortes de puerco. Reacomode las piezas de las orillas al centro y piezas del centro a las orillas del plato.

Voltear
No es posible mezclar algunos alimentos para redistribuir el calor. A veces la energía del microondas se concentrará en un área del alimento. Para asegurar una cocción pareja, estos alimentos necesitan ser volteados. Voltee alimentos grandes, tales como asados o pavos medio giro mientras se cocinan.

Tiempo de Reposo
La mayoría de los alimentos continuarán cocinándose por conducción después de que el horno de microondas se apague; durante la cocción de la carne, la temperatura interna se incrementará de 3 °C a 8 °C si se permite el reposo, cubierto con papel de aluminio de 10 minutos a 15 minutos. Guisados y vegetales necesitan una cantidad menor de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para permitir a los alimentos completar su cocción en el centro sin sobre cocinarse las orillas.

Prueba de Término
Las mismas pruebas de termino usadas en la cocción convencional pueden ser usadas para cocinar con microondas. La carne está lista cuando el tenedor se encaja o desliza entre las fibras. El pollo está listo cuando sus jugos son amarillo claro o el muslo se mueve libremente. Los pescados están listos cuando se separa la carne y está opaco.

Sobre la Seguridad del Alimento y Temperatura de Cocción
- Revisar los alimentos para ver si están cocinados a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura del los Estados Unidos.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	
71 ˚C (160 ˚F)	...para carne de puerco fresco, carne de res, carne blanca de ave sin huesos, pescado, alimentos de mar, huevos, y alimentos preparados congelados.
74 ˚C (165 ˚F)	...para lo demás, listo para recalentar lo refrigerado y deli, y comida fresca para llevar.
77 ˚C (170 ˚F)	...carne blanca de ave.
82 ˚C (180 ˚F)	...Carne roja de ave.

Para probar que esta hecho, inserte un termómetro de carne en un área espesa o densa, lejos de la grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que este sea aprobado para el uso en horno de microondas.



Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas

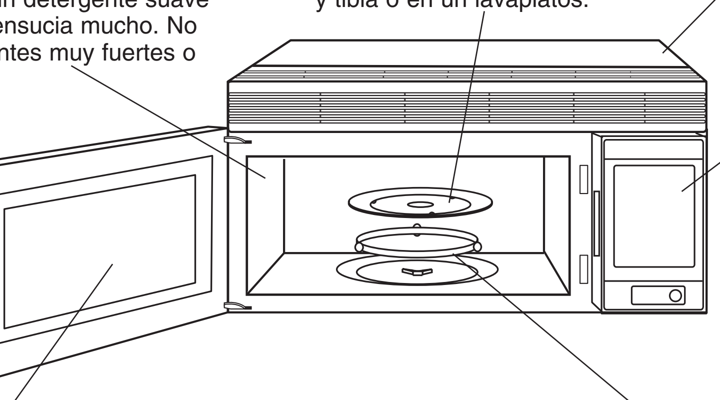
ANTES DE LIMPIAR:
Desenchufar en la toma mural del horno.

DESPUÉS DE LIMPIAR:
Asegúrese de que se vuelve a colocar el Aro de Rodillo y Bandeja de Cristal en la posición correcta, después pulsar la tecla ***Pausa/Cancelar*** para borrar la pantalla.

Interior del horno:
Limpiar con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. No utilizar detergentes muy fuertes o abrasivos.

Bandeja de cristal:
Extraer y lavar con agua jabonosa y tibia o en un lavaplatos.

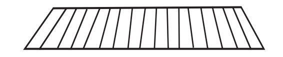
Las superficies exteriores del horno:
Limpiar con un trapo suave. Para impedir daños en las piezas en operación en el interior del horno, no se debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.



Panel de Control:
* Cubierta con una película extraíble para impedir ralladuras durante el envío. (*Consejo - Para extraer la película, aplicar cinta adhesiva transparente o de uso eléctrico en una esquina expuesta y tirar suavemente.*)
* Si el panel de control se humedece, limpiar con un trapo seco y blando. No utilizar detergentes muy fuertes o abrasivos.

Puerta de Horno:
Limpiar con un trapo blando cuando el vapor se acumule en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente bajo condiciones de mucha humedad, los alimentos expelen vapor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías, como la puerta del horno. Esto es normal.)
La superficie del interior está cubierta con una película que actúa como barrera contra el calor y vapor. **No extraer.**

Aro de Rodillo y el suelo de la cavidad del horno:
Limpiar la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El aro de Rodillo se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.



Repisa (sólo NN-H264)
Limpie con una tela suave humedecida para evitar rayas.

ES IMPORTANTE MANTENER EL HORNO LIMPIO Y SECO. LOS RESIDUOS Y LA CONDENSACIÓN DE VAPOR DEL ALIMENTO PUEDEN CAUSAR ENMOHECIMIENTO Y / O ACUMULACIONES QUE DAÑEN AL HORNO. DESPUÉS DE USARSE EL HORNO LIMPIE CON UN TRAPO SECO TODAS LAS SUPERFICIES INCLUYENDO LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, HENDIDURAS DEL HORNO, Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE CRISTAL.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	NÚMERO DE LAS PARTES
Instrucciones/Manual de uso (este libro)	F00036Z80AP
Bandeja de Cristal	A06015H00AP
Repisa (Rejilla de Metal: sólo NN-H264)	F06025H00AP
Aro de Rodillo	F290D5Q01AP
Luz del Horno, Luz de la Campana	F612E5H01AP

Compra de Accesorios

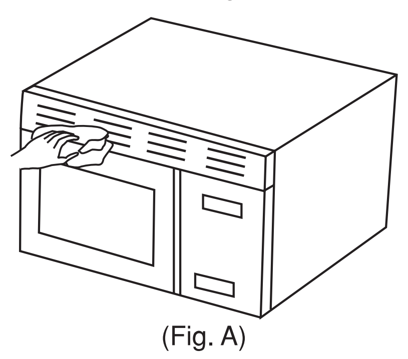
Compra de piezas, accesorios e instructivos en línea de todos los productos Panasonic visite nuestro Sitio Web en:
http://www.pasc.panasonic.com
o envíe su pedido al E-mail: ***npcparts@us.panasonic.com***

Usted también puede contactarnos directamente en:
1-800-332-5368 (teléfono) 1-800-237-9080 (fax solamente) (Lunes-Viernes 9 a.m. a 8 p.m.)
Compañía de Servicio Panasonic
20421 84th Avenue South,
Kent, WA 98032
(Aceptamos Visa, Mastercard, Discover Card, American Express y Cheques personales)

Para usuarios de Equipo Teleescritor: 1-866-605-1277

Limpieza de la Rejilla del Respiradero (Respiradero de Aire del Horno)

1. Humedezca un paño suave en agua caliente que contenga un detergente suave y limpie suavemente como se muestra en la Fig. A.
   No utilice amoníaco o un detergente fuerte.

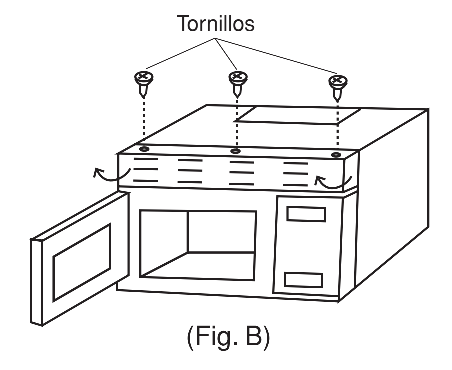


(Fig. A)

Instalación del Filtro de Carbón de reemplazo (NN-CF203)

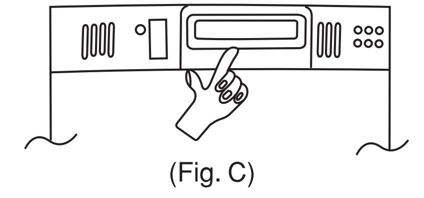
Este producto se entrega para ser usado en el modo de ventilación superior.
Si desea instalar este producto sin usar el tubo de ventilación, el aire deberá ser recirculado a través de la rejilla frontal de ventilación y el filtro de carbón. Este producto se envía con un filtro de carbón ya instalado.
El filtro de carbón no puede ser limpiado, pero deberá ser reemplazado periódicamente cada 6 a 12 meses, o más a menudo en caso necesario.
En caso necesario, para reemplazar el filtro de carbón, podrá adquirirlo a través de su agente local de Panasonic. El número de parte para el reemplazo del filtro de carbón es NN-CF203 y rogamos consulte las siguientes instrucciones para el reemplazo.

1. **Retirar la parrilla del respiradero**
   Retire los tres tornillos de la tapa de la parrilla como se muestra en la Fig. B.
   Para quitar Vent Grille (Grilla de ventilación), abra la puerta y tire la grilla de ventilación hacia abajo y luego incline hacia arriba.



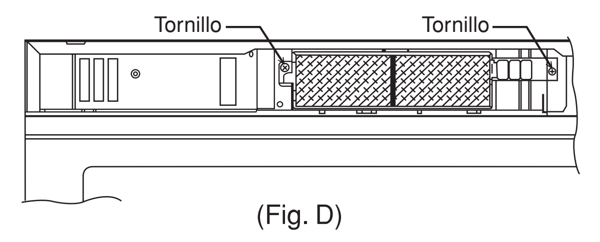
(Fig. B)

2. **Quite el Filtro de Carbón Estándar**
   Inserte el dedo debajo de la parte inferior del filtro y tire el Filtro de carbón hacia adelante como se indica en la Fig.C.



(Fig. C)

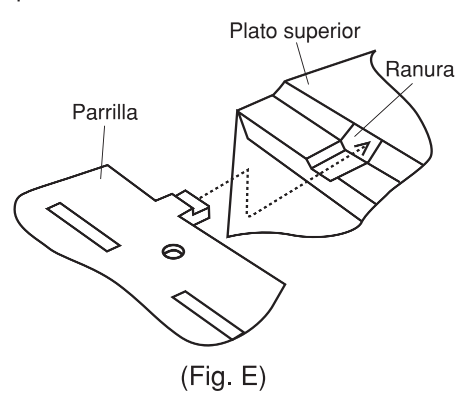
3. **Instale el Filtro de Carbón de reemplazo (NN-CF203)**
   Instale el Filtro de Carbón alineando los dos agujeros, luego fije con dos tornillos como se indica en la Fig. D.



(Fig. D)

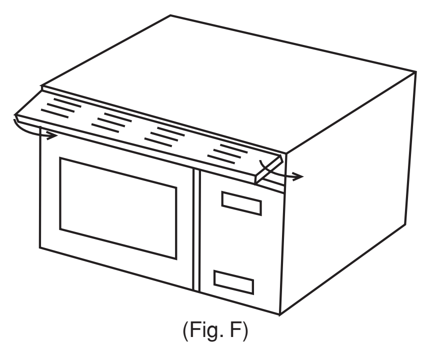
Instalación de la Parrilla del Respiradero

1. Coloque las laminillas de la parrilla en las ranuras de la placa superior, e insértelas como se muestra en la Fig. E.



(Fig. E)

2. Instale el fondo de la parrilla de modo que el gancho cierre en las ranuras de la placa de acero como se muestra en las Fig. F.



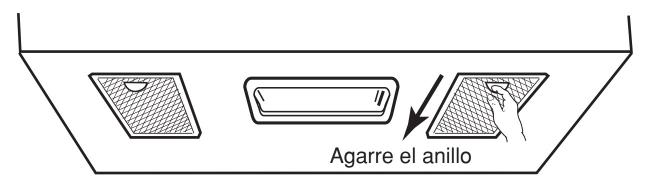
(Fig. F)

3. Reemplace los tres tornillos en la parte superior de la Rejilla como se muestra en la Fig. B.

Limpieza de los Filtros de Grasa

Los Filtros de Grasa deben ser desmontados y limpiados frecuentemente, al menos una vez por mes.

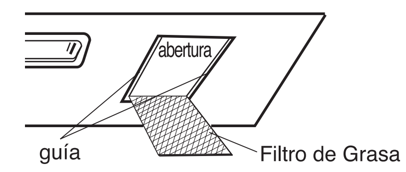
1. Agarre el "anillo de metal" en el Filtro de Grasa. Deslice el Filtro de Grasa a la parte posterior del horno.



2. Saque el Filtro de Aire.
3. Tenga cuidado cuando limpie los Filtros de Grasa. Los agentes corrosivos de limpieza, tales como limpiadores a base de lejía para el horno, pueden dañar los Filtros de Grasa. Limpie con una solución de detergente caliente. No use amoníaco u otra solución alcalina que pueden oscurecer el metal. Puede cepillar suavemente para remover la suciedad adherida. Agite y desaloje la humedad antes de reemplazar.

Instalación de los Filtros de Grasa

1. Deslice los bordes de los Filtros de Grasa a través de las bordes guías de las aberturas.
2. Empuje el borde frontal y tire hasta que encaje.



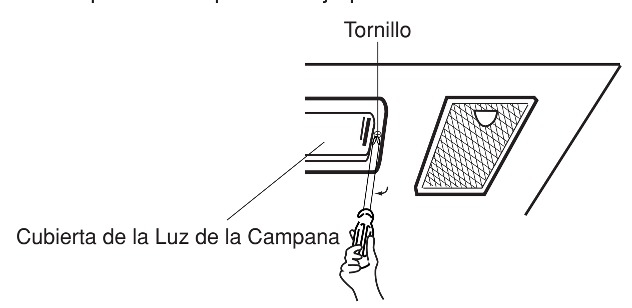
Precaución: Luego de desmontar el Filtro de Grasa, tenga cuidado con los bordes puntiagudos de las aberturas.

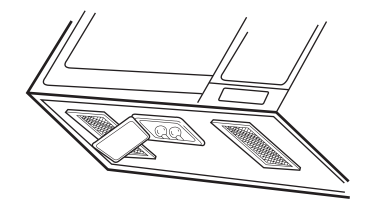
Nunca opere el Ventilador del Respiradero sin los Filtros de Grasa puestos en su lugar.

Reemplazo de la Luz Campana/Nocturna

Tenga cuidado ya que la Cubierta de la Luz de la Campana y la ampolleta pueden estar calientes.

1. Desenchunfe el horno de microondas o desconecte el suministro.
2. Afloje el tornillo para abrir la Cubierta de la Luz de la Campana.
   (Tenga cuidado de no aflojar demasiado el tornillo.)
3. Reemplace la ampolleta vieja por la nueva.





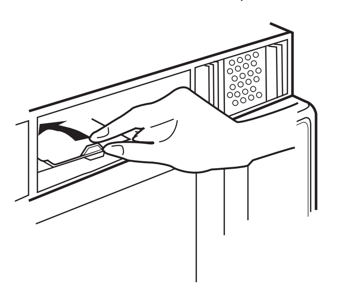
(Use una ampolleta de 115-125 voltios, 30 vatios)
Si la ampolleta no está disponible localmente, contacte a su comerciante Panasonic local. El número de parte es F612E5H01AP.

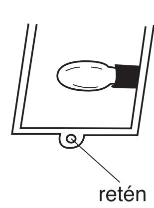
4. Reinstale la Tapa de la Luz Superior de Cocción usando un tornillo.

Reemplazo de la Luz del Horno

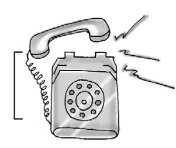
Tenga cuidado ya que la Cubierta de la Luz del Horno y la ampolleta pueden estar calientes.

1. **Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro.**
2. Desmonte la Rejilla del Respiradero y el Filtro de Carbón Vegetal.
   (ver página 28 para reemplazo del Filtro de Carbón)
3. Levante la lengüeta de la Cubierta de la Luz del Horno, y empuje hacia atrás. Empuje hacia arriba y retire la cubierta.
4. Reemplace la ampolleta vieja por una nueva.
   (Use una ampolleta de 115 V - 125 V, 30 vatios)
   Si la ampolleta no está disponible localmente, contacte a su comerciante Panasonic local. El número de parte es F612E5H01AP.
5. Reinstale la Cubierta de la Luz del Horno de forma segura alineando el orificio en la cubierta, sobre el retén.





Cuando limpie la Cubierta de la Luz del Horno o el área adyacente, limpie con una tela suave humedecida.
Para evitar rayas, no use detergentes fuertes o abrasivos.



Antes de Acudir a Servicio

Estas cosas son normales:

Mi horno de microondas causa interferencia con mi televisor.	En algunos radios y televisores puede ocurrir interferencia cuando usted cocine con su horno de microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia por pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras, secadoras de aire, esto no indica ningún problema.
Se acumula vapor en la puerta del horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación.	Durante la cocción los alimentos despiden vapor. La mayoría de este vapor es removido por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frías tales como la puerta del horno. Esto es normal. Después de usarse el horno se debe limpiar en seco (ver página 27).

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
El horno no se pone en marcha.	El horno no está enchufado seguridad.	Extraer el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y volver a enchufar.
	El magneto térmico o el fusible se ha fundido o disparado.	Reiniciar el magnetotérmico o cambiar el fusible.
	Existe un problema con la toma eléctrica.	Enchufar otro electrodoméstico en la toma para comprobar si ésta funciona correctamente.
El horno no empieza a cocinar.	La puerta no está cerrada completamente.	Cerrar bien la puerta del horno.
	La tecla ***Encender*** no ha sido presionada.	Presione ***Encender***.
	Ya se había introducido otro programa en el horno.	Presione ***Pausa/Cancelar*** para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo.
	El programa no es correcto.	Programar otra vez de acuerdo con las instrucciones de Operación.
	La tecla ***Pausa/Cancelar*** se presionó accidentalmente.	Programar el horno otra vez.
El plato giratorio tambalea.	El plato giratorio no está colocado correctamente en el Aro del Rodillo o existen alimentos debajo del Aro del Rodillo.	Retire la Bandeja de Cristal y el Aro de Rodillo. Limpie con un paño húmedo y reajuste el Aro de Rodillo y la Bandeja de Cristal correctamente.
Cuando el horno está funcionando, la Bandeja de Cristal produce ruidos.	El(Los) Anillo(s) del Rodillo y el fondo del horno están sucios.	Limpie estas partes de acuerdo al **Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas** (ver página 27)
La palabra “Child” aparece en la ventana de visualización.	El SEGURO PARA NIÑOS fue activado al presionar la tecla **Función** y seleccionar "SEGURO PARA NIÑOS SI".	Desactive el SEGURO presionando la tecla **Función**, tocando el número 5 y seleccionando "SEGURO PARA NIÑOS NO". (ver página 10)
La palabra "MODO DE DEMOSTRACION" aparece en la **Pantalla Indicadora**.	El tecla de Función fue presionado y se seleccionó "MODO DE DEMOSTRACION SI".	Desactive el modo presionando la tecla función, tocando el número y seleccionando "MODO DE DEMOSTRACIÓN NO". (ver página 10)

GARANTÍA LIMITADA Y DIRECTORIO DE SERVICIOS AL CONSUMIDOR

COMPAÑÍA ELECTRÓNICA DE CONSUMIDORES PANASONIC,
DIVISIÓN DE PANASONIC CORPORACION DE
NORTE AMÉRICANA
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA

COMPAÑÍA DE VENTAS PANASONIC,
DIVISIÓN DE PANASONIC PUERTO RICO, INC.
Ave. 65 de Infantería, Km. 9.5
Parque Industrial San Gabriel
Carolina, Puerto Rico 00985

PANASONIC
Sobre La Gama De Hornos De Microondas
Garantía Limitada

Cobertura de la Garantía Limitada

Si su producto no funciona adecuadamente debido a defecto en los materiales o en la fabricación, la Compañía Electrónica de Consumidores Panasonic (Panasonic Consumer Electronics Company) o la Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) (referidos colectivamente como "el garante"), por la duración del período que se menciona más abajo, el cual comienza en la fecha de compra original ("período de garantía"), hará uso de dos opciones (a) reparar su producto con partes nuevas o reparadas, o (b) reemplazarlo por un producto nuevo o uno reparado. La decisión de reparar o reemplazar el producto será tomada por el garante.

	PARTES	TRABAJO
TODAS LAS PARTES (EXCEPTO EL TUBO MAGNETRÓN)	**1 (UN) AÑO**	**1 (UN) AÑO**
TUBO MAGNETRÓN	**5 (CINCO) AÑOS**	**1 (UN) AÑO**

Labor - Servicio a domicilio por un año en todas las piezas (incluyendo, sin limitación, el tubo del magnetrón). Después de que haya expirado la garantía de trabajo, el comprador paga todos los cargos de trabajo para el retiro y la instalación de piezas (incluyendo, sin limitación, el tubo del magnetrón). Esta garantia sólo se aplica a productos compradas y pagados en los Estados Unidos Y Perto Rico. Esta Garantía se extiende sólo al comprador original de un producto nuevo y no a quien lo compre de segunda mano. Para el servicio de garantía se necesita un recibo de compra o alguna otra prueba de la fecha de compra original del producto.

Servicio a domicilio durante el período de garantía en Los Estados Unidos se puede obtener llamando sin cargo de llamada a Panasonic Services Company (PASC), al número de teléfono 1-800-211-PANA (7262), donde podrá localizar un Centro de Servicio autorizado de PASC.
Para asistencia en Puerto Rico llame a la Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) al (787)-750-4300 o al fax (787)-768-2910.

Garantía Limitada, Límites y Exclusiones

Esta garantía SÓLO CUBRE fallas debido a defectos en los materiales o en la fabricación y NO CUBRE vidrios, partes plásticas, o algún tipo de termómetro (si es que está incluído), deterioros o rasguños normales o daños cósmeticos. La garantía TAMPOCO CUBRE daños producidos por el transporte o fallas causadas por productos no proporcionados por el garante, o fallas que hayan sido el resultado de accidentes, mal uso, abuso, negligencia, mal embalaje, mala aplicación, alteración, instalación defectuosa, ajustes de montaje, mal ajuste del control del consumidor, mantenimiento inapropiado, sobretensión en la línea de conducción eléctrica, daños en la iluminación, modificaciones, o uso comercial (por ejemplo en un hotel, oficina, restaurante u otros usos comerciales), arriendo del producto, reparado por cualquier otro servicio que no sea el Servicio Técnico de la Fábrica o algún Servicio Técnico Autorizado, o cualquier daño que se la atribuya a la mano de Dios. **NO EXISTEN GARANTÍAS ESCRITAS EXCEPTO LAS QUE SE ENUMERAN MÁS ABAJO COMO "COBERTURA DE GARANTÍA LIMITADA". EL GARANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS FORTUÍTOS O IMPORTANTES QUE SE PRODUZCAN POR EL USO DE ESTE PRODUCTO O DEBIDO A CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA**. (por ejemplo, esto excluye daños por pérdida de tiempo, el costo que tiene si se necesita que alguien remueva o reinstale el aparato, o los viajes desde y al servicio técnico. Los puntos mencionados no son sólo los únicos, se mencionan a modo de explicación.) **TODAS LAS GARANTÍAS ESCRITAS E IMPLÍCITAS, INCLUÍDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN, SON LIMITADAS, SEGÚN EL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADA**. Algunos estados no permiten la exclusión o restricción de daños importantes o fortuítos, o restricciones sobre cuanto tiempo dura una garantía implícita, de esa forma las exclusiones no se aplicarían a usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener también otros derechos que varíen de un estado a otro. Si un problema con este producto sucede durante o después del período de garantía, usted puede contactarse con su distribuidor o con el Servicio Técnico. Si el problema no es solucionado a su satisfacción, entonces usted puede escribir al Departamento de Asuntos del Consumidor del Garante a la dirección que se menciona para el garante.
LAS PARTES Y SERVICIOS QUE LA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE, SON DE SU RESPONSABILIDAD.

Directorio de Servicio a Cliente

Para obtener información de producto y asistencia de funcionamiento; Localizar a su Distribuidor o Centro de Servicio más cercano; comprar piezas y accesorios; o hacer pedidos en Servicio a Cliente, visite nuestro Sitio Web en:
http://www.panasonic.com/consumersupport o, contáctenos en: ***http://www.panasonic.com/contactinfo***

Usted puede también contactarnos directamente al: **1-800-211-PANA(7262)**,
Lunes-Viernes 9 am-9 pm; Sábado-Domingo 10 am-7 pm.

Para usuarios de Equipo Teleescritor: 1-877-833-8855

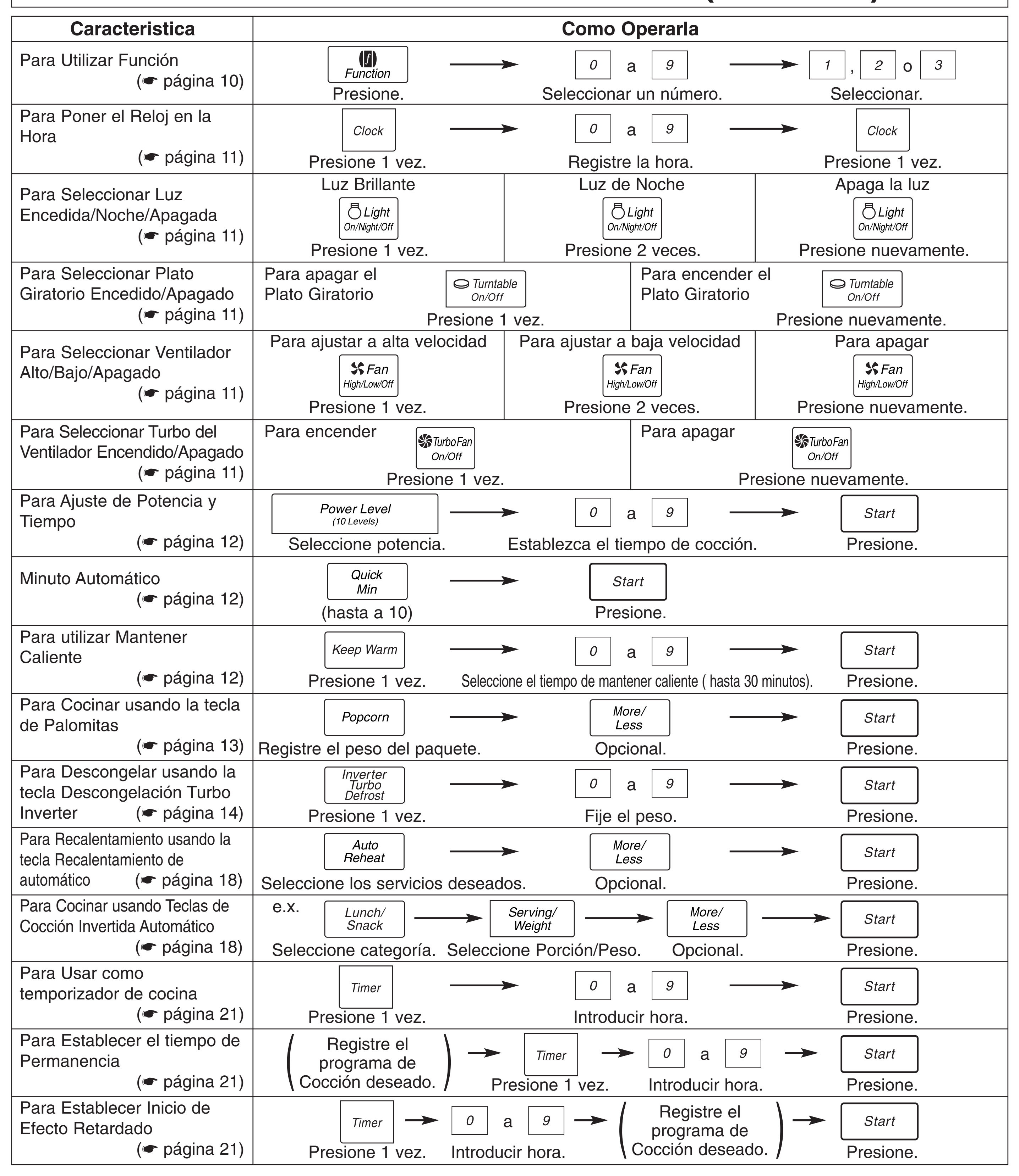
Servicio en Puerto Rico

Panasonic de Puerto Rico, Inc.
Avenida. 65 de Infantería, kilómetro. 9.5, Parque Industrial de San Gabriel, Carolina, Puerto Rico 00985
TEL. (787)750-4300, Fax (787)768-2910

GUÍA RAPIDA DE OPERACIÓN (NN-H264)

Caracteristica	Como Operarla
Para Utilizar Función (☛ página 10)	[Function] Presione. → [0] a [9] Seleccionar un número. → [1] , [2] o [3] Seleccionar.
Para Poner el Reloj en la Hora (☛ página 11)	[Clock] Presione 1 vez. → [0] a [9] Registre la hora. → [Clock] Presione 1 vez.
Para Seleccionar Luz Encedida/Noche/Apagada (☛ página 11)	Luz Brillante: [Light On/Night/Off] Presione 1 vez. / Luz de Noche: [Light On/Night/Off] Presione 2 veces. / Apaga la luz: [Light On/Night/Off] Presione nuevamente.
Para Seleccionar Plato Giratorio Encedido/Apagado (☛ página 11)	Para apagar el Plato Giratorio: [Turntable On/Off] Presione 1 vez. / Para encender el Plato Giratorio: [Turntable On/Off] Presione nuevamente.
Para Seleccionar Ventilador Alto/Bajo/Apagado (☛ página 11)	Para ajustar a alta velocidad: [Fan High/Low/Off] Presione 1 vez. / Para ajustar a baja velocidad: [Fan High/Low/Off] Presione 2 veces. / Para apagar: [Fan High/Low/Off] Presione nuevamente.
Para Seleccionar Turbo del Ventilador Encendido/Apagado (☛ página 11)	Para encender: [TurboFan On/Off] Presione 1 vez. / Para apagar: [TurboFan On/Off] Presione nuevamente.
Para Utilizar Apagado Automático 1/3/5/10 (☛ página 11)	Para encender por un minuto: [Auto Off 1/3/5/10] Presione 1 vez. / Para encender por tres minutos: [Auto Off 1/3/5/10] Presione 2 veces. / Para encender por 5 minutos: [Auto Off 1/3/5/10] Presione 3 veces. / Para encender por 10 minutos: [Auto Off 1/3/5/10] Presione 4 veces.
Para Ajuste de Potencia y Tiempo (☛ página 12)	[Power Level (10 Levels)] Seleccione potencia. → [0] a [9] Establezca el tiempo de cocción. → [Start] Presione.
Minuto Automático (☛ página 12)	[Quick Min] (hasta a 10) → [Start] Presione.
Para utilizar Mantener Caliente (☛ página 12)	[Keep Warm] Presione 1 vez. → [0] a [9] Seleccione el tiempo de mantener caliente (hasta 30 minutos). → [Start] Presione.
Para Cocinar usando la tecla de Palomitas (☛ página 13)	[Popcorn] Registre el peso del paquete. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para utilizar Bebidas (☛ página 13)	[Beverages] Presione para seleccionar los servicios. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para Descongelar usando la tecla Descongelación Turbo Inverter (☛ página 14)	[Inverter Turbo Defrost] Presione 1 vez. → [0] a [9] Fije el peso. → [Start] Presione.
Para Recalentamiento usando la tecla Recalentamiento de Sensor (☛ página 16)	[Sensor Reheat] Presione 1 vez. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para Cocinar usando Teclas de Cocción de Sensor (☛ página 16)	e.x. [Lunch/ Snack] Seleccione categoría. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para Usar como temporizador de cocina (☛ página 21)	[Timer] Presione 1 vez. → [0] a [9] Introducir hora. → [Start] Presione.
Para Establecer el tiempo de Permanencia (☛ página 21)	(Registre el programa de Cocción deseado.) → [Timer] Presione 1 vez. → [0] a [9] Introducir hora. → [Start] Presione.
Para Establecer Inicio de Efecto Retardado (☛ página 21)	[Timer] Presione 1 vez. → [0] a [9] Introducir hora. → (Registre el programa de Cocción deseado.) → [Start] Presione.

GUÍA RAPIDA DE OPERACIÓN (NN-S254)



Caracteristica	Como Operarla
Para Utilizar Función (☛ página 10)	[Function] Presione. → [0] a [9] Seleccionar un número. → [1], [2] o [3] Seleccionar.
Para Poner el Reloj en la Hora (☛ página 11)	[Clock] Presione 1 vez. → [0] a [9] Registre la hora. → [Clock] Presione 1 vez.
Para Seleccionar Luz Encedida/Noche/Apagada (☛ página 11)	Luz Brillante: [Light On/Night/Off] Presione 1 vez. Luz de Noche: [Light On/Night/Off] Presione 2 veces. Apaga la luz: [Light On/Night/Off] Presione nuevamente.
Para Seleccionar Plato Giratorio Encedido/Apagado (☛ página 11)	Para apagar el Plato Giratorio [Turntable On/Off] Presione 1 vez. Para encender el Plato Giratorio [Turntable On/Off] Presione nuevamente.
Para Seleccionar Ventilador Alto/Bajo/Apagado (☛ página 11)	Para ajustar a alta velocidad [Fan High/Low/Off] Presione 1 vez. Para ajustar a baja velocidad [Fan High/Low/Off] Presione 2 veces. Para apagar [Fan High/Low/Off] Presione nuevamente.
Para Seleccionar Turbo del Ventilador Encendido/Apagado (☛ página 11)	Para encender [TurboFan On/Off] Presione 1 vez. Para apagar [TurboFan On/Off] Presione nuevamente.
Para Ajuste de Potencia y Tiempo (☛ página 12)	[Power Level (10 Levels)] Seleccione potencia. → [0] a [9] Establezca el tiempo de cocción. → [Start] Presione.
Minuto Automático (☛ página 12)	[Quick Min] (hasta a 10) → [Start] Presione.
Para utilizar Mantener Caliente (☛ página 12)	[Keep Warm] Presione 1 vez. → [0] a [9] Seleccione el tiempo de mantener caliente (hasta 30 minutos). → [Start] Presione.
Para Cocinar usando la tecla de Palomitas (☛ página 13)	[Popcorn] Registre el peso del paquete. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para Descongelar usando la tecla Descongelación Turbo Inverter (☛ página 14)	[Inverter Turbo Defrost] Presione 1 vez. → [0] a [9] Fije el peso. → [Start] Presione.
Para Recalentamiento usando la tecla Recalentamiento de automático (☛ página 18)	[Auto Reheat] Seleccione los servicios deseados. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para Cocinar usando Teclas de Cocción Invertida Automático (☛ página 18)	e.x. [Lunch/ Snack] Seleccione categoría. → [Serving/ Weight] Seleccione Porción/Peso. → [More/ Less] Opcional. → [Start] Presione.
Para Usar como temporizador de cocina (☛ página 21)	[Timer] Presione 1 vez. → [0] a [9] Introducir hora. → [Start] Presione.
Para Establecer el tiempo de Permanencia (☛ página 21)	(Registre el programa de Cocción deseado.) → [Timer] Presione 1 vez. → [0] a [9] Introducir hora. → [Start] Presione.
Para Establecer Inicio de Efecto Retardado (☛ página 21)	[Timer] Presione 1 vez. → [0] a [9] Introducir hora. → (Registre el programa de Cocción deseado.) → [Start] Presione.



Especificaciones

	NN-H264		NN-S254
Fuente de Energia:	120 V, 60 Hz		
Potencia Fuente de Poder:	12,2 A, 1 430 W		
Potencia de Cocción:*	1 200 W		
Dimensiones Exteriores (Alto x Ancho x Fondo):	418 mm x 759 mm x 381 mm (16 7/16" x 29 7/8" x 15")		
Dimensiones Cavidad del Horno (Alto x Ancho x Fondo):	242 mm x 591 mm x 367 mm (9 1/2" x 23 1/4" x 14 7/16")		
Filtro de Carbón Vegetal (opcional)	NN-CF203		
Frecuencia:	2 450 MHz		
Potencia de Ventilacion (PCM: pies cubicos por minuto)	Turbo 300 PCM	Alto 180 PCM	Bajo 140 PCM
Peso Neto:	Aprox. 25,0 kg (55 lb)		Aprox. 24,0 kg (53 lb)

*Determinado de acuerdo a procedimientos contemplados en la norma IEC.
Especificaciones/números de parte están sujetas a cambio sin previo aviso.

Registro de Usuario

El número de serie de este producto se puede encontrar en el lado izquierdo del panel de control. Usted debería anotar el número de modelo y número de serie de este horno en el espacio indicado y guardar este libro como un registro permanente de su compra para futuras referencias.

Número de modelo: ____________________

Número de serie: ____________________

Fecha de Compra: ____________________

Compañía Electrónica de Consumidores Panasonic, División de Panasonic Corporacion de Norte Américana
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA

Compañía de Ventas Panasonic, División de Panasonic Puerto Rico, Inc.
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
Parque Industrial San Gabriel
Carolina, Puerto Rico 00985

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Panasonic Artículos para el Hogar Hornos de Microondas de Shanghai
Av. Long Dong No. 898, Pu Dong, Shanghai, China 201203
Página web: http://www.panasonic.co.jp/global